

## Joues de Boeuf à la Bière Brune et au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 h 30 min

### Ingrédients:

- JOUE(S) DE BOEUF	1 kg
- OIGNON(S)	2
- BIERE BRUNE	50 cl (Leffe)
- EPICE SPÉCULOOS	
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5-6
- LAURIER	2 feuilles
- MAIZENA	2-3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez les oignons.
- Coupez les joues de bœuf en morceaux.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite les oignons émincés dans la casserole et laissez étuver quelques minutes.
- Replacez les joues dans la casserole puis arrosez avec la bière et ajoutez les épices de spéculoos et le laurier. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter doucement pendant 3 heures.
- Sortez délicatement les joues de bœuf et réservez sur une assiette.
- Portez la sauce à ébullition et liez-la avec les biscuits écrasés et un peu de maizéna (pas trop !!).
- Baissez le feu puis replacez les joues dans la sauce jusqu'au moment de servir.