

Joues de Boeuf à la Bière, Spéculoos et Petits Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 45 min

Ingrédients:

- JOUE(S) DE BOEUF	1.2kg
- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIER(S)	2
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POUDRE	un peu
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	25 cl
- EAU	15 cl
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4-5
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Dégraissez et coupez les joues de bœuf en morceaux.
- Faites-les revenir dans du beurre de cuisson bien chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez ensuite les oignons émincés dans la casserole et laissez étuver quelques minutes.
- Ajoutez les carottes et les poireaux. Salez et poivrez.
- Remplacez les joues dans la casserole.
- Arrosez ensuite avec la bière et l'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Couvrez et laissez cuire doucement pendant 1 h 30 min.
- Entre temps, nettoyez et coupez les champignons en gros dés. Faites-les sauter dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Après le temps de cuisson, intégrez les champignons.
- Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Remuez de temps en temps.
- Après ce temps, augmentez le feu et introduisez la crème et les spéculoos concassés finement. Remuez et laissez épaissir la sauce.
- Servez les joues nappées de sauce et de légumes.



Remarque:

Accompagnez de croquettes de pommes de terre ou de pommes de terre nature.