

## *Joues de Boeuf au Cidre et aux Pommes Caramélisées*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 4 heures**

### Ingrédients:

- JOUE(S) DE BOEUF	1.2 kg
- LARD FUMÉ	200g
- OIGNON(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CAROTTE(S)	3-4
- FARINE	1.5 c à soupe
- CIDRE BRUT	70 cl
- BOUILLON DE VIANDE	½ cube
- MAÏZENA	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	2 (Pink Lady)
- BEURRE DE CUISSON	
- MIEL	
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	un peu
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4 min 30 sec au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez le lard en lardons après retiré la couenne.
- Dégraissez et coupez les joues de bœuf en morceaux.
- Faites revenir les morceaux de viande dans du beurre de cuisson bien chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites revenir ensuite les oignons émincés avec les lardons dans la casserole et laissez étuver quelques minutes.
- Ajoutez les carottes et les dés de champignons. Salez et poivrez.
- Replacez les joues dans la casserole. Farinez et mélangez.
- Arrosez ensuite avec les 2/3 du cidre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Couvez et laissez cuire doucement pendant 3 à 4h. Ajoutez un peu de cidre si nécessaire.
- En fin de cuisson, diluez la maïzéna dans la crème, augmentez un peu le feu sous la viande et intégrez-y le mélange pur épaissir votre sauce. Laissez mijoter doucement.
- Coupez les pommes en demi-quartiers et faites-les revenir dans du beurre chaud. Saupoudrez de mélange 4 épices puis caramélisez à l'aide du miel.
- Servez les joues accompagnées de pommes caramélisées.

