

Joues de Boeuf au Chorizo et Haricot Blanc

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- Joues de Boeuf	1.3 kg
- Haricots Blancs	250g (en conserve)
- Carottes	3
- Oignons	1
- Chorizo	100g
- Tomates Concassées	1 boîte
- Fond de Veau	1 c à café
- Eau	400 ml
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde. Réservez.
- Egouttez et rincez les haricots blanc.
- Si nécessaire, coupez la viande en cubes.
- Pelez et coupez le chorizo en rondelles épaisses.
- Dans une grande cocote, saisissez la viande dans du beurre chaud. Salez et poivre. Réservez sur une assiette.
- Dans la même cocotte, grillez rapidement les rondelles de chorizo. Réservez également sur une assiette.
- Placez alors l'oignon émincé dans la cocotte puis les rondelles de carotte.
- Ajoutez alors les tomates concassées, le bouillon de veau et allongez avec l'eau. Salez et poivrez.
- Réintégrez les cubes de viande et le chorizo dans la sauce.
- Laissez cuire pendant 2 h 30 minutes à couvert et à feu doux.
- Après ce temps, intégrez les haricots rincés et poursuivez la cuisson, à découvert, pendant encore au moins 45 minutes à 1 heure, afin d'épaissir la sauce.
- Servez bien chaud.

