

Joues de veau braisées, sauce cacao

Tiré de Ricardo cuisine.com

Ingrédients

- 6 joues de veau dégraissées ou 3 joues de bœuf ou bien de porc
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 carottes, pelées et hachées **voir note**
- 3 branches de céleri, hachées
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail ou tiges de fleur d'ail, hachées
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau ou (1 tasse) de demi-glace ou (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de cacao, tamisé
- Sel et poivre

Note : Vous pouvez y ajouter tous vos légumes racines de jardin, i.e. : petites betteraves, rabioles, Comme la cuisson est assez longue, je laisse mes légumes entiers s'ils sont petits. Bref, l'imagination est sans limite. À la fin de la cuisson, j'ajoute des feuilles d'épinards ou bien de bette à carde coupées en section.

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 140°C (275°F).
2. Dans une grande casserole allant au four, dorer la viande dans l'huile à feu vif. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.
3. Dans la même casserole, attendrir les légumes. Déglacer avec le vin. Ajouter le fond de veau, la viande réservée et porter à ébullition. Couvrir et cuire au four de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande de défasse à la fourchette.
4. Retirer la viande de la casserole.
5. À l'aide d'un fouet, ajouter le cacao à la sauce en fouettant. Rectifier l'assaisonnement. Remettre la viande dans la casserole.
6. Servir avec une purée de pommes de terre et de belles carottes.



Les joues de boeuf et de veau sont devenues très populaires au menu des restos branchés. Pourquoi ne pas reproduire ce plat à la maison? En bouche, cette coupe de viande pourrait se rapprocher de la palette (cette viande à mijoter serait d'ailleurs un excellent substitut), mais avec encore plus de finesse. Nous préférons la joue de veau à celle du boeuf parce qu'elle est plus facile à trouver, que sa texture est plus fine et surtout qu'elle est plus petite (une joue donne environ 1 portion, c'est plus joli dans l'assiette). Dans les deux cas, il est préférable de la commander à votre boucher.

Se congèle.