

JOUE DE BOEUF CAROTTES (4 personnes)

- 600 g de joue de bœuf
- 1 oignon
- 4 carottes
- 8 oignons grelots glacés maison
- 4 gousses d'ail
- 125 g de poitrine fumée
- 1 tasse à café de vin blanc
- ½ litre de bouillon de bœuf
- 70 g de concentré de tomates
- 250 g de champignons de Paris
- 25 g de beurre
- Sel, poivre, bouquet garni (thym, romarin, laurier...)

Couper la viande en gros cubes. Eplucher les carottes et les couper en rondelles, émincer l'oignon, éplucher les gousses d'ail et les grelots. Laver rapidement les champignons à l'eau claire, enlever les pieds et couper les têtes en 2 ou 4 selon la taille. Trancher la poitrine fumée en lardons.

Dans une cocotte faire revenir dans le beurre l'oignon émincé avec les cubes de viande et les lardons pendant 5 minutes. Ajouter le concentré de tomates, mélanger et déglacer avec le vin blanc. Ajouter le bouillon de bœuf et porter à ébullition. Ajouter les gousses d'ail, les carottes, les champignons et le bouquet garni. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 1 heure en remuant de temps en temps. Ajouter les grelots en fin de cuisson. Retirer le bouquet garni avant de servir.

