



AUMONIERE DE JOUE DE BŒUF FERMIER DU MAINE, SAUCE AU CIDRE

Préparation

Aumônière de joue de bœuf

1. Parer la joue de bœuf, la couper en morceaux puis cuire en pot au feu pendant 4/5 heures.
2. Laver puis cuire les feuilles de choux dans de l'eau bouillante une dizaine de minutes, refroidir.
3. Eplucher, vider, couper les pommes en cubes avant de les faire revenir doucement au beurre, assaisonner.
4. Montage de l'aumônière : Sur un film alimentaire étaler les feuilles de choux, égoutter le bœuf puis le mélanger avec les pommes cuites, assaisonner et poser une belle cuillère de ce mélange au milieu de la feuille avant de former une boule en serrant fermement le film, réserver.

Sauce au cidre fermier du Maine

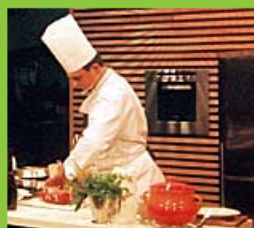
1. Eplucher, couper en fins petits cubes (ciseler) les échalotes.
2. Ajouter le vinaigre de cidre puis cuire jusqu'à réduction complète du vinaigre.
3. Ajouter le cidre puis recommencer l'opération en réduisant le cidre des ¾.
4. Pour finir la sauce ajouter le beurre en petits morceaux tout en remuant la casserole.

Finition de la recette

1. Défilmer puis chauffer l'aumônier de bœuf dans une casserole avec un peu d'eau et de beurre (+/- 15 minutes à 160 °).
2. Napper l'assiette de sauce au cidre mettre l'aumônière dessus.

En accompagnement, je conseille une simple purée de carottes et quelques quartiers de pommes cuites.

NB : Vous pouvez cuire la joue de bœuf en cocotte-minute environ 45 minutes.



pour 5 personnes

Ingédients

Aumônière de joue de bœuf :

Éléments principaux

1.500 kg de joue de bœuf
10 grosses feuilles de choux verts (premières feuilles)
300 g de pommes (2 pommes)
50 g de beurre

Garniture de cuisson de la joue de bœuf

150 g de carottes
150 g de navet
150 g de poireaux
90 g oignons
1 bouquet garni

Sauce au cidre fermier du Maine :

80 g d'échalotes
80 g de vinaigre de cidre
170 g de cidre
100 g de beurre