RECETTE · AUTOMNE, CUISSON AU FOUR

Joues de bœuf braisées au vin rouge, carottes confites et purée de céleri

PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	PORTIONS
40 min	3 h 30	Facile	4 personnes

Le braisage transforme la joue de bœuf, riche en collagène, en une viande fondante nappée d'une sauce profonde au vin rouge. Le secret tient à une cuisson longue, à couvert, juste sous le frémissement : le four en chaleur voûte et sole à 150 °C la donne sans surveillance.

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

POUR LE BRAISAGE

Joues de bœuf parées (300 à 400 g pièce)	4
Vin rouge de Neuchâtel (Gamaret ou Pinot noir)	7,5 dl
Fond de bœuf ou de veau	3 dl
Carottes, en gros tronçons en biseau	500 g
Oignons, émincés	2
Gousses d'ail, écrasées	3
Lard paysan, en lardons	100 g
Concentré de tomate	1 c. à s.
Farine	1 c. à s.
Thym, laurier et queues de persil (bouquet garni)	1
Huile de colza, sel, poivre du moulin	au besoin

POUR LA FINITION

Petits oignons grelots, pelés	12
Beurre froid	30 g
Sucre	1 pincée

POUR LA PURÉE DE CÉLERI

Céleri-rave, pelé et coupé en cubes	800 g
Pommes de terre farineuses	300 g
Crème entière	1,5 dl
Beurre	40 g
Noix de muscade, sel	au goût

PRÉPARATION

01 Tempérer et assaisonner
Sortez les joues du réfrigérateur une heure avant de commencer. Épongez-les soigneusement avec du papier absorbant, puis salez et poivrez sur toutes les faces : une viande sèche colore, une viande humide bout.

02 Saisir la viande
Chauffez un filet d'huile dans une cocotte en fonte à feu vif. Saisissez les joues deux par deux, 3 à 4 minutes par face, jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes. Réservez-les sur une assiette. Préchauffez le four en chaleur voûte et sole à 150 °C.

03 Faire revenir la garniture
Baissez à feu moyen. Faites revenir les lardons 3 minutes, puis les oignons et les carottes 5 minutes, en grattant les sucs au fond de la cocotte. Ajoutez l'ail et le concentré de tomate, remuez une minute, puis saupoudrez de farine et mélangez encore une minute.

04 Mouiller au vin
Versez le vin rouge, portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes pour évaporer l'alcool, en décollant bien le fond. Ajoutez le fond de bœuf et le bouquet garni, puis remettez les joues avec leur jus : le liquide doit les couvrir aux trois quarts.

05 Braiser au four
Posez le couvercle et enfournez au deuxième niveau depuis le bas, 3 h à 3 h 30 à 150 °C. Retournez les joues à mi-cuisson. Elles sont prêtes quand une fourchette s'y enfonce sans résistance et que la viande commence à s'effilocher.

06 Préparer la purée de céleri
Pendant la dernière heure, cuisez le céleri et les pommes de terre 25 minutes à l'eau salée, ou au four vapeur. Égouttez, laissez sécher 2 minutes, puis mixez avec la crème chaude et le beurre jusqu'à obtenir une purée lisse. Assaisonnez de sel et de muscade.

07 Réduire la sauce et servir
Retirez délicatement les joues et les carottes, gardez-les au chaud. Retirez le bouquet garni et réduisez la sauce à feu vif 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère. Pendant ce temps, glacez les oignons grelots à la poêle avec un peu de beurre, la pincée de sucre et un fond d'eau. Hors du feu, incorporez le beurre froid à la sauce en fouettant, remettez viande, carottes et oignons, et servez sur la purée.

Joues de bœuf braisées au vin rouge, carottes confites et purée de céleri

L'ASTUCE DU CHEF
Ne salez pas la sauce avant la fin. En réduisant de moitié, elle concentre le sel du fond et des lardons : goûtez seulement une fois la réduction terminée, juste avant d'y monter le beurre. Et si elle reste trop fluide, laissez-la réduire plutôt que d'ajouter de la farine : elle gagnera en goût autant qu'en tenue.