

Fondant de joue de bœuf au Bourgogne, purée fumée

Préparation : 1 h

Cuisson : 4 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1,5 kg de joue de bœuf

3 carottes

2 échalotes

2 gousses d'ail

1 bouteille de Bourgogne rouge

75 cl de fond de veau

De la crépine en quantité suffisante pour 4 grands carrés

1 gros oignon

1 foie gras de canard cru

1 kg de pommes de terre bintje

100 g de petits lardons fumés

Sel et poivre du moulin

Huile pour cuisson

Un peu de beurre

Pour la cuisson au four :

1 carotte

1 oignon

15 cl de bouillon

15 cl de Bourgogne

Parer les joues de bœuf, les assaisonner et les faire colorer dans de l'huile, ajouter les carottes, les échalotes, l'ail taillés en grosse mirepoix (petits dés) puis les faire revenir avec la viande. Ajouter ensuite le vin et le fond de veau et laisser cuire à couvert pendant 4 h à feu doux. Une fois cuite, égoutter la viande et la découper en petits dés. Réduire le jus de cuisson à la consistance d'une sauce puis passer au chinois.

Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau bouillante salée et les passer au moulin à légumes. Détendre la purée avec un peu de beurre. Poêler à sec les lardons et les ajouter à la purée. Assaisonner la purée si nécessaire.

Faire de gros dés de foie gras.

Dans la crépine faire 4 grands carrés. Mettre au centre de chaque carré de la joue de bœuf, ajouter des morceaux de foie gras et terminer avec de la viande. Refermer la crépine en tassant bien.

Dans le fond d'un plat allant au four mettre la mirepoix d'oignon et carotte, déposer les fondants de bœuf et ajouter le bouillon et les 15 cl de vin.

Cuire à 160° pendant 40 mn en arrosant régulièrement. Napper les assiettes de sauce, déposer un fondant et former 3 quenelles de purée.

Je n'ai pas mis tout le foie gras de canard, j'ai dosé pour avoir suffisamment de cubes de foie à mettre dans les fondants. J'ai préféré ne pas filtrer la sauce aimant avoir les petits légumes à déguster.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>