

Joue de boeuf marinée



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h

La joue de bœuf est une viande qui n'est pas sèche mais plutôt gélatineuse. En bourguignon, c'est excellent.

Ingrédients

- 2,5 kg de joue de boeuf
- 3 bouteilles de vin rouge
- 3 cubes de boeuf
- 7 baies de genièvre
- 7 clous de girofle
- 2 oignons rouges
- poivre
- chanterelles

Préparation

- 1 Mettez à mariner dans un récipient la viande, les clous de girofle, les baies, les oignons épluchés et coupés en 4 et le vin.
- 2 Réservez 24 heures au frais.
- 3 Le lendemain, dans une cocotte en fonte, mettez la viande à cuire avec sa marinade. Ajoutez les champignons, les cubes de boeuf et poivrez.
- 4 A mi-cuisson, ajoutez 1 litre d'eau.
- 5 Moi, j'ai mis à mijoter la joue de boeuf sur mon fourneau à bois 7 heures. Sinon, il faut compter 2 heures de cuisson.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

