

Noix de joue de bœuf confite au sel de Guérande



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52643	Noix de joue de bœuf 1,8 kg env. Le Boucher du Chef	1.8 Kilo
	Gros sel de Guérande	100 Gramme
	Thym	10 Pièce
	Laurier	10 Pièce
	Oignon	100 Gramme
	Poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Mise au gros sel des noix de joue de bœuf, avec thym, laurier, oignon, poivre du moulin
- 2 Laisser reposer en chambre froide 5 heures
- 3 Décanter les noix de joue de bœuf (enlever le gros sel le plus possible). Puis recouvrir de graisse de canard
- 4 La cuisson se fera à feux doux ou au four à chaleur sèche. Sans dépasser 83°C, à couvert, entre 3h30 et 4h

Idée de substitution et astuce du chef

Cette recette peut être réalisée avec de la joue de porc. Il est possible de colorer les noix de joues de bœuf avant de les confire à la graisse de canard, la couleur ainsi que les arômes seront plus prononcés.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid