

Parmentier de Joue de Bœuf aux épices à vin chaud



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.06	Fonds brun lié en boîte 1,2 kg CHEF	0187729
4 litres	Eau	~
2.5 kg	Joue de Bœuf	~
1.5	Vin Rouge	~
1 PCE	Orange	~
0.1	Oignon en mirepoix	~
0.1	Carotte en mirepoix	~
0.1	Beurre	~
0.1	Huile d'olive	~
1	Ail	~
1 PCE	Bâton de cannelle	~
1 PCE	Etoile de badiane	~
1 PCE	Clou de girofle	~
0.02	Gingembre	~
10 PCE	Tranche de pain toasté	~
1.5	Purée de patate douce	~
PM	Julienne de patate douce frite	~
PM	Thym	~
PM	Zeste de citron	~

Étapes de préparation

- 1 Colorer à l'huile et au beurre les joues de bœuf, ajouter la gousse d'ail, le thym, l'oignon et la carotte en mirepoix, laisser colorer quelques minutes.
- 2 Déglacer avec le vin rouge, ajouter les épices, le gingembre, le jus d'une orange, 1 zeste d'orange, le zeste de citron et réduire de 3/4.
- 3 Mouiller avec le Fonds Brun Lié CHEF® réalisé selon le mode d'emploi base de cuisson et cuire 4 heures à couvert dans un four à 150°C.
- 4 Décanter et effilocheur la viande, filtrer le jus de cuisson et le réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- 5 Lier l'effiloché de viande avec un peu de sauce, remettre en température la purée de patate douce, rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments du parmentier sur les assiettes de service.
- 6 Saucer généreusement.