

## Noix de joue de bœuf braisée au Xérès, gratin dauphinois au vieux comté



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
52643	Noix de joue de bœuf 1,8 kg env. Le Boucher du Chef	220 Gramme
30093	Gratin dauphinois à la crème 100 g	140 Gramme
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	15 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Fond de veau	0,5 Litre
	Chou vert	30 Gramme
	Oignon grelot	4 Pièce Unitaire
	Branche de thym	1 Pièce Unitaire
	Branche de laurier	1 Pièce Unitaire
	Beurre	30 Gramme
	Vinaigre de Xérès	0,01 Litre
	Sel, poivre	PM

### Recette

1. Couper les noix de joue à la taille désirée puis les rôtir très vivement au beurre sur toutes les faces.
2. Déglacer les noix de joue de bœuf au vinaigre de Xérès et les réduire jusqu'à complète évaporation.
3. Ajouter le sel, le poivre et les herbes aromatiques puis mouiller à mi-hauteur au fond de veau.
4. Cuire au four à chaleur sèche à 180°c à couvert environ 4h en évitant l'ébullition.
5. En fin de cuisson, ajouter les juliennes de chou vert et les oignons grelots. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
6. Préparer le gratin de pommes de terre : déposer au fond du plat de cuisson le gratin dauphinois après avoir préalablement beurré. Ailler et assaisonner (sel/poivre). Passer à la râpe le vieux comté puis cuire au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°c jusqu'à coloration.
7. Dresser en cocotte comme sur la photo.