

Joues de veau braisées aux échalotes et purée de pommes de terre

Pour 4 personnes

8 joues de veau	Saler et poivrer les joues. Les saisir vivement dans une cocotte dans le beurre bien chaud. Réserver.
sel & poivre	
2 cs de beurre à rôtir	
1 oignon	Découper les légumes en gros dés, puis les faire revenir, sans les tomates, dans le fond de rôtissage. Ajouter le concentré de tomate et faire revenir. Mouiller avec le vin, le fond et le madère, puis remettre les joues dans la cocotte. Ajouter les tomates coupées en dés, les brins d'herbes aromatiques et le laurier, couvrir la cocotte et la glisser dans le four.
2 gousses d'ail	
2 tomates	
1 grosse carotte	
200 g de céleri-rave	
1 cs de concentré de tomate	
2,5 dl de vin rouge corsé	
2 dl de madère	
2 dl de fond de veau ou de bouillon de légumes	
3 brins de sauge	
3 brins de romarin	
3 brins de thym	
2 feuilles de laurier	



Braisage

Faire braiser à couvert durant 1 heure au milieu du four à 180° C	Peler les échalotes et les séparer. Sortir les joues de la cocotte et les envelopper dans une feuille d'aluminium. Passer la sauce en pressant bien les légumes pour extraire tous les sucs. Remettre la sauce dans la cocotte et y faire mijoter les échalotes. La sauce doit réduire jusqu'à ce qu'elle soit légèrement liée. Rectifier l'assaisonnement. Avant de servir, réchauffer les joues dans la sauce. Les découper en tranches et les dresser sur les assiettes en les nappant de sauce et d'échalotes.
400 g d'échalotes	

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

Purée de pommes de terre

1 kg de pommes de terre farineuses	Couper les pommes de terre en cubes et les faire cuire dans l'eau salée. Les égoutter, puis les réduire en purée. Faire chauffer le lait avec le beurre, verser sur les pommes de terre et remuer jusqu'à la consistance souhaitée. Saler, poivrer et ajouter la muscade.
eau salée	
2 dl de lait	
30 g de beurre	
muscade, sel et poivre	