



Parmentier de joue de bœuf, aux épices à vin chaud

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	60 g	Bâton de cannelle	1 pièce
Eau	4 L	Etoile de badiane	1 pièce
Joue de bœuf	2,5 kg	Clou de girofle	1 pièce
Vin rouge	1,5 L	Gingembre	20 g
Orange	1 pièce	Tranche de pain toasté	10 pièces
Oignon en mirepoix	100 g	Purée de patate douce	1,5 kg
Carotte en mirepoix	100 g	Julienne de patate douce frite	PM
Beurre	100 g	Thym	PM
Huile d'olive	10 cl	Zeste de citron	PM
Ail	1 gousse		

Déroulé de la recette

- 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.
- 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.
- 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.
- Décanter et effiloche la viande, filtrer le jus de cuisson et le réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- 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.
- Saucer généreusement.