



LA PARTHENAISE

La tradition de l'excellence !

Joue de bœuf à la vigneronne cocotte de légumes d'hiver



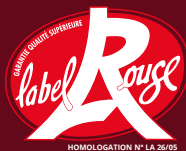
4 Pers.

20 min

Cette race régionale, aux couleurs froment, a son berceau d'origine au cœur de la Gâtine, en Deux-Sèvres. Elle fut d'abord une « beurrière » qui fit jadis la réputation du beurre Charente-Poitou. Ce n'est que depuis les années 1970 qu'elle est orientée vers la production de viande. Ses multiples qualités (lait, travail et viande) firent d'elle, à l'époque, la troisième race française.



Sa viande Label Rouge légèrement persillée, avec une belle couleur rouge vermillon et un grain très fin sans trop de gras offre tendreté et saveur.



création : esprit. s s s n 1 0 5



LA PARTHENAISE

www.labelrouge-parthenaise.fr

Joue de bœuf à la vigneronne cocotte de légumes d'hiver

Ingédients

- 800 g de joue de bœuf de Parthénaïse coupée en morceaux
- 50 g de beurre et 100 g pour les légumes
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 100 g de céleris branches
- 4 gousses d'ail
- 2 clous de girofle
- 1 orange
- 1 branche de thym

- 2 feuilles de laurier
- 75 cL de vin rouge
- 50 cL de fond brun ou jus de bœuf
- Farine
- Sel / poivre

Garniture

- 200 g de carottes
- 200 g de navets longs
- 2 pommes de terre
- 200 g de panais

Préparation

1. Éplucher les légumes pour la joue de bœuf et pour la garniture.
2. Faire revenir la joue à feu vif avec du beurre. Après coloration, ajouter 100g de carottes, 100g d'oignons, 100g de céleris branches et de l'ail
3. Laisser colorer un peu, puis singer avec la farine tout en remuant.
4. Déglacer avec le jus de l'orange, puis ajouter le vin rouge et le fond de bœuf.
5. Ajouter les clous de girofle, le thym, le laurier, le sel et le poivre.
6. Laisser cuire environ 2 heures à feu doux.
7. Pour la garniture, tailler les légumes :
 - Carottes en rondelles
 - Panais et navets longs en bâtonnets
 - Pommes de terre en gros cubes
8. Cuire le tout à l'anglaise séparément, les laisser un peu croquant, puis les faire revenir au beurre avec une légère coloration.
9. Dresser en cocotte accompagné de la joue.

4 Pers.

20 min

Bonne dégustation !

