

Joue de bœuf braisée à la bière et au miel



Pour deux personnes gourmandes et trois normales

- 1 belle joue de bœuf
- 1 oignon
- 1 Grimbergen ambrée
- 1 Leffe Ruby
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de crème
- Sel, poivre

Saler et poivrer la joue de bœuf et la laisser reposer un peu.

Dans une cocotte qui va au four, faire revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre. Lorsque l'oignon commence à dorer, ajouter la joue de bœuf entière et la faire dorer sur toutes les faces.

Lorsque la viande est dorée, verser la bière et porter à ébullition. Laisser bouillir une minute puis baisser la chaleur.

Dans une tasse, mélanger le miel et la moutarde et mélanger, puis verser dans la cocotte.

Couvrir et enfourner pour deux heures à 160°C ou plus, jusqu'à ce que la viande soit très fondante.

Sortir la viande de la marmite et la laisser reposer sur une planche.

Mettre la crème dans la marmite et laisser chauffer tout doucement à couvert ;

Découper la viande et déposer dans les assiettes. Servir nappé d'un peu de sauce. J'ai servi avec un riz mais n'importe quel accompagnement neutre sera délicieux : pâtes fraîches, patate vapeur, purée...