



Joues de boeuf cassonade, bière et pain d'épices

15/12/2015 à 14h18

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 3h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 kg de joues de bœuf
- 1 queue de bœuf ou 1 pied de veau
- 5 oignons
- 10 baies de genièvre
- 6 tranches ou 120 gr de pain d'épices
- 75 cl de bière brune
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Piment d'Espelette pour mémoire
- 3 carottes
- 0,5 l de bouillon
- 100 g de cassonade

Préparation :

- Taillez les joues en morceaux de 80 g;
- Saisissez-les à la poêle avec l'huile de colza et le sel;
- Faites-les bien colorer, ajoutez les oignons émincés et les carottes en dés;
- Réunissez tout dans la cocotte en fonte, faites caraméliser avec le sucre et la bière;
- Mouillez avec le bouillon à mi-hauteur;
- Faites cuire pendant 3 heures, couvert aux trois-quarts et à petits frémissements;
- Décantez les joues;
- Réservez au frais.

L'astuce du chef :

Surveillez bien la cuisson des joues. En garniture, servez une purée de pommes de terre écrasées à la fourchette, une purée de topinambours ou une [polenta](#).