



1. La veille, dans un grand saladier, faites mariner les morceaux de joue avec :
 - le vin rouge,
 - l'oignon, que vous aurez émincé,
 - les carottes, coupées en rondelles,
 - les gousses d'ail, pelées et coupées en deux,
 - le thym, les feuilles de laurier et les tiges de persil que vous lierez ensemble avec de la ficelle alimentaire,
 - du sel et du poivre.
 Enrobez bien la viande avec tous ces ingrédients. Couvrez de papier film et réservez au frais au moins 12h00.
2. Le lendemain, égouttez les morceaux de viande sur du papier absorbant. Conservez la marinade.
3. Dans une cocotte en fonte, faites revenir à feu moyen-vif les lardons. Quand ils sont dorés, récupérez-les à l'aide d'une écumoire (une fois refroidis, réservez-les au frais). Puis mettez à dorer les morceaux de joue (procédez en deux fois, en rajoutant un filet d'huile si besoin). Lorsqu'ils sont tous bien saisis et dorés de tous côtés, saupoudrez-les de farine. Laissez-les blondir sur feu vif pendant 5 minutes en remuant bien.
4. **Mouillez** avec la marinade. Grattez le fond de la cocotte avec une cuillère en bois pour détacher les sucs de cuisson. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et faites cuire à feu très doux (avec un faible frémissement) pendant 3h30 à 4 heures. Vérifiez la cuisson : la viande doit être très moelleuse et se détacher facilement, et la sauce assez onctueuse. Si la sauce est trop liquide, continuez la cuisson à découvert.

Assez facile
1h00 de préparation
12h00 de repos
4h00 de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une grande cocotte en fonte, d'un **chinois** (ou une passoire fine) et de ficelle alimentaire

- 2 kg de joue de bœuf parée et coupée en morceaux de +/- 5 cm (demandez à votre boucher de bien la dégraisser)
- 1 l de vin de bourgogne rouge
- 2 c. à soupe rases de farine
- 2 c. à soupe rases de Maïzena
- 150 g de petits lardons (naturels ou fumés)
- 400 g de petits champignons de Paris entiers (boutons)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Pour la marinade :

- 1 oignon
- 3 carottes
- 3 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 10 branches de persil
- Sel
- Poivre du moulin

Pour les petits oignons caramélisés :

- 300 g d'oignons grelots (ne vous enquez pas à les éplucher, prenez-les surgelés !)
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre



5. Trois quarts d'heure environ avant la fin de la cuisson de la viande, mettez les oignons grelots dans une poêle, suffisamment grande pour qu'ils tiennent en une seule couche, avec un fond d'eau, le beurre et le sucre. Couvrez et laissez cuire à feu moyen environ 30 mn jusqu'à ce que les sucs caramélisent. Réservez.
6. Pendant ce temps, coupez les bouts terreux des champignons et nettoyez-les avec un chiffon humide. Laissez-les entiers (s'ils sont gros, coupez-les en 2 ou en 4). Faites chauffer une poêle à feu vif et faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.
7. Une fois la viande cuite, retirez les morceaux de joue et passez le jus de cuisson au [chinois](#) (appuyez bien sur la garniture aromatique à l'aide d'une cuillère pour en extraire tout le jus avant de la jeter).
8. Versez le jus dans la cocotte. Mettez sur feu doux, goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si besoin. Diluez la Maïzena dans un bol avec un trait d'eau, versez-la dans la sauce et remuez afin de lui donner plus d'onctuosité.
9. Remettez la viande dans la cocotte avec les champignons, les petits oignons caramélisés et les lardons réservés. Mélangez le tout et laissez réchauffer pendant 5 mn. Servez avec des pâtes, des pommes de terre (à la vapeur, en purée, en écrasé...) ou un autre accompagnement de votre choix.



Pour que la joue de bœuf soit encore meilleure, faites-la cuire dans une cocotte en fonte bien fermée dans un four à 130 °C pendant 5h00 ou plus. Plus la viande cuit doucement et longuement, meilleure elle sera...

Variantes :

Comme tous les plats emblématiques de la cuisine française, il y a beaucoup de variantes pour le bœuf bourguignon : sans ail, sans Maïzena, avec du bouillon de volaille ou de bœuf, du chocolat, etc. Je vous ai mis ma recette préférée mais n'hésitez pas à adapter selon vos goûts. Vous pouvez rajouter des carottes coupées en rondelles (ou laissées entières si vous trouvez des mini carottes), 1h00 avant la fin de la cuisson de la viande. Pour d'autres idées de plats mijotés, regardez en bas de page.