

Joue de bœuf  
au cidre  
et aux pommes



# Joue de bœuf

1 kg de joue de bœuf parée ,  
coupée en gros dés  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
30 g de beurre  
2 oignons  
1 ou 2 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier

1/2 botte de thym  
(voir moins)  
75 cl de cidre brut  
700 g de pommes  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de cannelle

Fais revenir les dés de viande quelques minutes de chaque côté dans une cocotte, puis retire la viande et réserve-la. Pèle les oignons et les gousses d'ail, cisèle-les et fais-les dorer 2 mn dans la cocotte. Saupoudre de sucre et de cannelle, mélange et remet la viande. Ajoute le laurier et le thym, sale et poivre au moulin. Déglace avec le cidre et laisse réduire 2 mn à feu vif. Pèle et évide les pommes, coupe les en quartiers. Dispose-les dans la cocotte et couvre. Préchauffe le four à 170°/th. 5-6. Enfourne la cocotte pour 2h30 voir plus, veille à ce que la viande soit toujours recouverte de liquide afin qu'elle reste bien moelleuse. Déguste bien chaud avec une écrasée de pommes de terre.