

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **JOUE DE BOEUF**

Ingrédients: Pour 6 personnes

1.2 à 1.5 kg de joue de bœuf  
1 cuillerée à soupe de saindoux  
700 gr de carottes  
Une dizaine de petits oignons blancs  
1 ou 2 gousses d'ail  
1 grand verre de vin blanc  
1 petit verre de Cognac  
1 bouquet garni  
Sel, poivre.



#### **Recette:**

Faites étuver les oignons tranchés et les carottes coupées en rondelles.  
Dans un cocotte, faites dorer la joue de bœuf dans le saindoux, sur toutes ses faces.  
Ajoutez les oignons et les carottes, l'ail et le bouquet garni.  
Mouillez avec le vin blanc coupé par moitié d'eau.  
Salez, poivrez, couvrez..  
Faites mijoter à tout petit feu (ou au four) pendant 2 heures au moins.  
Plus la cuisson sera douce et longue, meilleure sera la viande.  
Enlevez le bouquet garni et ajoutez un petit verre de Cognac qui renforcera les arômes.  
Gardez à tout petit feu, jusqu'au moment de servir.  
Vous pouvez accompagner de pommes de terre à l'anglaise ou de cardons au jus.

*Adaptation d'une recette de Georges MOREAUX.*

**Bon Appétit**

