

Cours dispensé par Errard

Restaurant de tourisme - Hôtel ***

2, rue Gambetta

37130 LANGEAIS FRANCE

Tél. : 02 47 96 82 12

Fax : 02 47 96 56 72

<http://www.errard.com/>



Confit de joue de boeuf aux épices



5

Ingrédients :

1kg de joue de boeuf

300g d'oignons

100g de gingembre

25 cl de vin blanc

200g d'échalottes

250g de champignons de Paris

1kg de pommes de terre

500g de brocolis

500g de carottes

250g de beurre

sel, piment, thym, laurier sauce, céleri



Recette :

La veille, cuire la joue de boeuf au court bouillon avec les ingrédients cités ci-dessous.

Emincer l'échalotte, la faire revenir au beurre et compoter avec les champignons.

Faire réduire le jus de cuisson de la joue et monter au beurre. Faire chauffer les légumes au four à 125° pendant 5 minutes.

Napper l'assiette avec de la sauce. Poser la joue de boeuf au milieu de l'assiette.

Disposer les légumes autour de la joue de boeuf. Terminer la décoration par du persil plat.

