

Joues de veau braisées, sauce au cacao



Temps de préparation: 25 min **Cuisson:** 3 h **Portions:** 4 à 6 portions

Ingrédients

- 6 joues de veau dégraissées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 carottes, pelées et hachées
- 3 branches de céleri, hachées
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau
ou
250 ml (1 tasse) de demi-glace
ou
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de cacao, tamisé
- Sel et poivre

Préparation

1. **Placer** la grille au centre du four. **Préchauffer** le four à 140°C (275°F).
2. Dans une grande casserole allant au four, **dorer** la viande dans l'huile à feu vif. **Saler et poivrer**. **Réserver** dans une assiette.
3. Dans la même casserole, **attendrir** les légumes. **Déglacer** avec le vin. **Ajouter** le fond de veau, la viande réservée et **porter** à ébullition. **Couvrir** et **cuire** au four de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
4. **Retirer** la viande de la casserole.
5. À l'aide d'un fouet, **ajouter** le cacao à la sauce en fouettant. **Rectifier** l'assaisonnement. **Remettre** la viande dans la casserole.
6. **Servir** avec une purée de pommes de terre et de belles carottes.



Les joues de boeuf et de veau sont devenues très populaires au menu des restos branchés. Pourquoi ne pas reproduire ce plat à la maison? En bouche, cette coupe de viande pourrait se rapprocher de la palette mais avec encore plus de finesse. Nous préférons la joue de veau à celle du boeuf parce qu'elle est plus facile à trouver, que sa texture est plus fine et surtout qu'elle est plus petite (une joue donne environ 1 portion, c'est plus joli dans l'assiette). Se congèle. Référence : Ricardo cuisine



La joue de veau peut aussi se faire à la mijoteuse. Faire braiser avec des figues séchées coupées en deux, pour une touche de sucré.