

# Joues de veau aux figues

Temps de préparation: 30 min Cuisson: 8 h Portions: 6 portions Se congèle



La joue est une pièce de viande qui gagne à être connue. L'expression « se coupe à la fourchette » a dû être inventée lors d'un repas où on servait de la joue.

## Ingrédients

- 12 joues de veau, dégraissées
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 1 oignon, haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine tout usage
- 625 ml (2 1/2 tasses) de fond de veau
- 60 ml (1/4 tasse) de cognac
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
- 12 figues séchées, coupées en deux
- 3 branches de céleri, coupées en dés
- Sel et poivre

## Garniture

- 125 ml (1/2 tasse) de bébé roquette
- 1 branche de céleri, tranchée finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de pacanes grillées et concassées

## Préparation

1. **Pour les joues de veau.** Dans une grande poêle, dorer les joues de veau dans le beurre de chaque côté. Transvider dans la mijoteuse.
2. Dans la même poêle, attendrir l'oignon. Saupoudrer de farine et bien mélanger. Ajouter le fond de veau et porter à ébullition en remuant. Transvider dans la mijoteuse et ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer.
3. Couvrir et cuire à basse température (Low) 8 heures.
4. **Pour la garniture.** Servir la viande sur une purée de panais, de céleri rave ou de pommes de terre et garnir de quelques feuilles de roquette, de céleri et de pacanes.



Possibilité à la fin de la cuisson, de laisser la mijoteuse à "Warm" et attendre le moment propice pour servir.

Référence : Ricardo "La Mijoteuse"



(819) 432-0808