

# Max & VÉNUS

## Carbonnades à la Piedboeuf brune

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de joues de bœuf coupées en gros morceaux
- 2 oignons (1 coupé en deux et l'autre ciselé)
- 1 litre de bière Piedboeuf brune
- 50 g de graisse de blanc de bœuf
- Beurre
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 3 c à s de farine
- 1 bouquet garni
- 1 tranche de pain
- Moutarde
- 1 kg de pommes de terre
- Fleur de sel
- Sel
- Poivre

### Préparation

1. Assaisonnez les joues de bœuf de sel et poivre, farinez les deux côtés et saisissez-les dans une poêle haute contenant du beurre ;

Astuce de Max : préparer votre mélangeur sel-poivre en ajoutant 6 bonnes c à soupe de poivre noir à 1 kilo de sel

2. Cassez une gousse d'ail et ajoutez-la dans la poêle ainsi que le bouquet garni et un oignon coupé en deux (vous pouvez laisser la pelure). Retournez les joues afin qu'elles soient bien colorées sur les deux faces ;
3. Déglacez la préparation avec à la Piedboeuf brune, bien gratter pour récupérer les sucs de cuisson ;
4. Transvasez le tout dans une grande cocotte et ajoutez le reste de la bière. Laissez mijoter à feu doux 4 à 5 heures jusqu'à ce que la viande devienne bien tendre. N'hésitez pas à rajouter de la bière en cours de cuisson si nécessaire ;

Astuce de Max : vous pouvez utiliser de l'Orval ou une autre bière trappiste. Dans ce cas, ajoutez un peu de cassonade pour casser l'amertume de la bière

5. Une fois les joues bien tendres, ôtez-les de la cocotte ainsi que l'ail, l'oignon et le bouquet garni. Réservez les joues bien au chaud ;
6. Passez la sauce et montez-la avec un peu de beurre bien froid ;
7. Dans la première poêle, faites revenir les oignons ciselés, ajouter deux louches de sauce de cuisson de la viande et les pruneaux ;
8. Ajoutez un peu de moutarde dans la sauce en toute fin de cuisson de joues. Il ne vaut pas qu'elle cuise et mixez.

#### Finitions et dressage

1. Déposez une joue dans l'assiette, disposez quelques pruneaux sur les côtés ;
2. Ajoutez le jus de cuisson des pruneaux à la sauce et nappez-en généreusement les joues.

#### Réalisation des pommes Pont Neuf

1. Taillez les pommes de terre en bâtons tous de la même longueur, environ 7cm, et de 2 cm de largeur ;
2. Lavez-les et faites-les cuire dans le blanc de bœuf durant 45' à 100°C ;
3. Laissez-les bien refroidir en les plaçant au frigo ;
4. Faites cuire de nouveau à 180° pour les colorer. Salez avec de la fleur de sel.

Le plus de Max pour la décoration : cuire des carottes râpées dans de l'eau vinaigrée, additionnée d'un peu de sucre et de sel.

