

Joue de bœuf à la bière

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **180 min**

1 kg de joue de bœuf
75 cl de bière brune
3 C à S de vinaigre de vin
3 oignons
75 g de pain d'épices
2 C à S de farine
1 C à S de cassonade brune
2 feuilles de laurier
2 clous de girofle
Sel, poivre
Beurre

Couper la joue de bœuf en gros morceaux.

Faire fondre le beurre dans la cocotte pour faire dorer les morceaux de joue sur toutes ses faces, à feu vif.

Réserver les morceaux dans un plat.

Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans la cocotte pendant 2 min toujours à feu vif pour qu'ils colorent.

Parsemer de farine et ajouter la viande saisie, en mélangeant le tout.

Recouvrir avec la bière.

Ajouter le vinaigre, la cassonade, le pain d'épices, les feuilles de laurier et les clous de girofle. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter pendant 3 heures à feu doux.

A déguster avec des petites pommes de terre vapeur.

Comme tout plat mijoté, réchauffé, le lendemain, c'est meilleur.