Joues de Gasconne des Pyrénées façon Bourguignon

- *Pour :* 6 personnes
- *Temps de préparation:* 25 mn
- *Temps de cuisson:* 3 h 30

- *Ingrédients:*

- 1, 3 kg de joues de Gasconne des Pyrénées
- 200 gr de lardons
- 200 gr de carottes en rondelles
- 1 gros oignon émincé finement
- 150 gr de champignons de Paris émincés
- 20 gr de beurre
- 3 c à soupe de farine
- 250 ml de bouillon
- 250 ml de vin rouge
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Coupez les joues en en gros morceaux.

Dans une cocotte, faites revenir en même temps les oignons et les lardons, en remuant régulièrement. Il faut que les oignons et les lardons colorent mais pas qu'ils brulent! Retirez-les et réservez-les en attente.

Dans la même cocotte, faite fondre le beurre et mettez les morceaux de joues à colorer.

Remuez pour que la viande soit bien dorée sur toutes les faces. Lorsque c'est le cas, saupoudrez de farine et laissez roussir en remuant sans arrêt pendant 2mn. Remettez les oignons et les lardons, mélangez à nouveau.

Mouillez avec le bouillon. Ajoutez les carottes en rondelles, versez le vin rouge. Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni.

Portez à ébullition, puis couvrez. Poursuivez la cuisson soit sur un feu doux soit au four Th 140-150°, en prenant soin de remuer de temps en temps.

Après 3h de cuisson, goutez la sauce et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez les champignons émincés, puis poursuivez la cuisson pendant 30mn.

Servez accompagné de pâtes ou de pommes de terre.

MAMSCOOK,
SASU au capital de 2000€,
839 197 209 RCS Toulouse, N°TVA Intracommunautaire FR95839197209
8 avenue Marcel Doret 31500 TOULOUSE
0663056315 mamscook@sfr.fr