

Joues de bœuf en daube provençale aux herbes

LA daube : le plat de ma grand-mère qui embaumait la maison et embrumait toute la cuisine le dimanche matin. Comme si en plein hiver, et loin de la Provence, on avait ouvert un hammam de senteurs du sud.

Ce qu'il vous faudra : du temps ! la recette se commence la veille.

3 joues de bœuf – 1L de vin rouge corsé – 1 carotte – 2 oignons – 2 côtes de céleri – 2 tomates ou équivalent en bocal – 3 branches de persil plat – 1 branche de thym – 1 feuille de laurier - 1 branche de romarin - 2 gousses d'ail – de l'huile d'olive – 5 grains de poivre noir – 1 clou de girofle – 1 bâton de cannelle – du sel et du poivre.

Mode d'emploi pour 6 personnes :

- 28 heures au moins à l'avance, mettre à mariner les joues de bœuf : dans une terrine, mettre les joues de bœuf, les saler et poivrer. Eplucher et couper en rondelles la carotte et les oignons. Effiler le céleri. Le tailler en rondelles. Les ajouter à la viande. Couvrir de vin rouge, deux cuillers à soupe d'huile d'olive, les grains de poivre, le persil, le thym, le laurier et le romarin. Couvrir et laisser mariner 24h au frais.
- Le lendemain, faire chauffer le four à 160°C. Peler l'ail et écraser les gousses. Laver les tomates, enlever le pédoncule et les couper en quartier.
- Egoutter la viande en conservant la marinade (dans une casserole). L'essuyer avec du papier absorbant. Faire chauffer 2 cuillers d'huile d'olive dans le fond d'une cocotte. Saisir la viande de tous côtés, à feu moyen.
- Filtrer la marinade. Ajouter les ingrédients solides dans la cocotte et laisser fondre pendant quelques instants.
- Faire chauffer la marinade séparément puis l'ajouter à la cocotte. Ajouter cannelle, clou de girofle et éventuellement un zeste d'orange. Assaisonner. Porter à ébullition. Couvrir et glisser la cocotte dans le four pour au moins 4heures.
- Lorsque la viande est tendre, la sortir de la cocotte. Filtrer et dégraisser le jus de cuisson. Reversez le dans la cocotte. Faites réduire si nécessaire. Remettez la viande dans la cocotte, réchauffez lentement et servez brûlant.

A servir avec des gnocchi, ou de la polenta crémeuse.