

# Joue de boeuf confite au cidre et poivre de tasmannie, pommes rôties



Recette réalisée par  
**DAVID GREMILLET**  
Chef Exécutif du Groupe Rougereau



## Ingrédients :

pour 4 personnes

Joue de boeuf confite au cidre  
et poivre de Tasmanie :

800 gr Noix de joue de boeuf  
**(48314)**  
50 gr Farine  
2 cl Huile de tournesol  
2 Oignons  
3 Branches Romarin  
1 Gousse d'ail  
Pm Poivre de Tasmanie  
80 cl Cidre

Pommes rôties :

4 Pommes golden  
30 gr Beurre  
50 gr Sucre semoule  
1 Branche Romarin

Pm sel, poivre

## Préparation

**Joue de boeuf confite au cidre et poivre de Tasmanie :**

Préchauffer le four à 150°C.

Éplucher et laver les légumes.

Émincer finement les oignons, ouvrir l'ail en deux et dégermer.

Tailler des morceaux dans la noix de joue de boeuf.

Rouler dans la farine, enlever l'excédent.

Dans une cocotte marquer les joues à feu vif, colorer de tous les côtés à l'huile de tournesol.

Jeter les oignons dedans avec le romarin et l'ail. Revenir 5 mn, assaisonner de poivre de Tasmanie avant de mouiller au cidre.

Enfourner pour 3 H 30. Plus la cuisson sera longue, plus fondante sera la joue.

Réduire la cuisson si nécessaire, rectifier l'assaisonnement.

**Pommes rôties :**

Éplucher et laver les pommes.

Tailler en 8, revenir au beurre à feu vif, saupoudrer de sucre et romarin haché.

Laisser colorer gentiment.

Finir la cuisson au four à 150°C 10 à 15 mn, elles doivent être fondantes.

