
JOUES DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNON DÉGLACÉES À L'EAU DE VIE DE MARC DE PINEAU D'AUNIS ACCOMPAGNÉES DE GNOCCHIS SAUTÉS AU BEURRE ET FLAMBÉS À L'EAU DE VIE DE SAUGE

Cuisson : 2h

Pour 4 personnes



- * 1 kg de joue de boeuf
- * 10 cl d'[eau de vie de marc de Pineau d'Aunis](#)
- * 1/2 L de Gamay de Touraine
- * 2 carottes
- * 2 oignons
- * 2 gousses d'ail
- * 1 branche de celerie
- * 1 feuille de laurier et de thym
- * Eau, Huile

PRÉPARATION :

1. Epluchez et coupez les carottes grossièrement, émincer les oignons et le celerie, écrasez les gousses d'ail.
2. Taillez et assaisonnez la joue (environ 3*3 cm)
3. Faites chauffer dans une casserole le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Saisir la viande de tous les côtés (3 min). Une fois colorés, retirez les morceaux de boeuf puis faire revenir la garniture rapidement.
4. Ajouter l'eau de vie de Marc de Pineau d'Aunis dans la casserole et grater les sucs au fond. Remettre la viande puis verser le vin rouge pour bien décoller tous les sucs. Compléter avec de l'eau à hauteur. Laisser mijoter 2h à frémissement.
4. Vérifier la cuisson de la viande (elle doit être fondante). Enlever les morceaux et les réserver au chaud. A l'aide d'une



- * 400 g de Gnocchis
- * 20 cL d'[Eau de Vie de Saug](#)e
- * Beurre

4. passoire en étamine, passer le jus puis remettre sur le feu jusqu'à épaissement.
5. Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée jusqu'à temps qu'ils remontent à la surface puis les faire sauter dans du beurre.
6. Ajoutez l'Eau de Vie de Saug et faire flamber les gnocchis.
7. Remettre à température les morceaux de viande dans la sauce et dresser.

