

# Recette : joues de bœuf aux légumes anciens

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 105

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.

# Joues de bœuf aux légumes anciens

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 3 heures



### INGRÉDIENTS

- 2 joues de bœuf coupées
- 2 kg de légumes anciens (topinambours, crosnes, panais, rutabagas, scorsonères) et de carottes
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 4 brins de persil ciselé
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

La veille, dans une grande cocotte, faites **dorer** les morceaux de joues dans l'huile d'olive. **Ajoutez** les oignons et faites-les **dorer**.

**Versez** le vin blanc, ajoutez le bouquet garni et de l'eau à hauteur. Salez, poivrez, couvrez et laissez **mijoter** 2 heures 30 à feu doux.

Pendant ce temps, **épluchez** tous les légumes et **coupez**-les en tronçons. Au terme de la cuisson, **ajoutez** les légumes et faites **cuire**

encore 20 minutes. Laissez refroidir, puis **placez** au frais jusqu'au lendemain.

Le jour même, **sortez** la cocotte du réfrigérateur environ 30 minutes avant de passer à table et faites **réchauffer** 10 minutes à feu doux. **Répartissez** la viande et les légumes dans les assiettes et parsemez de persil.

Si vous **préparez** ce plat le jour même, faites **cuire** les légumes 30 minutes au lieu de 20.

**Aides auditives NOVASON**  
ACOUSTIQUE MÉDICALE

**laissez vous surprendre**

Novason Acoustique Médicale  
42 rue de la Terrassière, Eaux-Vives  
022 840 27 40 - [www.novason.ch](http://www.novason.ch)

DR