



# Joue de boeuf au porto

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 2h30

## INGRÉDIENTS

- 600 g de joues de boeuf
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de porto
- 25 cl de bouillon de boeuf
- 1 cuil à soupe de farine
- 25 g de beurre
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre.

Faire roussir la viande dégraissée et coupée en gros cubes.

Quand elle est bien dorée sur toutes ses faces, saupoudrer une cuillère à soupe rase de farine, mélanger.

Ajoutez ensuite le bouillon de bœuf, le porto, l'oignon, la gousse d'ail coupée en 2, le bouquet garni, le céleri rave et les carottes coupées en rondelles.

La viande doit être entièrement couverte. Assaisonnez en sel, poivre.

Portez à ébullition puis laissez cuire 2h30 à couvert à feu doux.

Servez bien chaud.