

Joue de boeuf, Fourme d'Ambert, lentilles du puy



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

[Fromage Fourme d'Ambert](#) : 200g

4 belles joues de boeuf préparées

1 gros oignon

1 carotte

1 cuillère à café de poivre concassé

1 litre de vin rouge

1 cuillère à café de fond de veau lié

1 gousse d'ail

Sel et poivre

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

30 g de beurre

Pour la garniture :

200 g de lentilles

1 oignon

1 bouquet garni

Sel et poivre

Préparation

Préparez la marinade. Epluchez et ciselez l'oignon. Lavez, épluchez et taillez en rondelles les carottes. Mettez dans un saladier, le vin, l'ail écrasé, l'oignon, la carotte, le poivre, le fond de veau, le sel et les joues de boeuf. Laissez mariner 12 heures.

Epluchez l'oignon. Faites cuire les lentilles dans un autocuiseur avec l'oignon entre 7 et 10 minutes, réservez au chaud. Egouttez les joues et faites-les revenir dans une cocotte avec l'huile de tournesol et le beurre. Ajoutez les légumes de la marinade et laissez cuire 50 minutes à feu doux. Egouttez les joues lorsqu'elles sont cuites et réservez au chaud.

Faites réduire le jus de cuisson dans une casserole pendant 25 minutes. Préchauffez le four à 180°. Coupez la fourme d'Ambert en 4 tranches. Ouvrez les joues avec un couteau et glissez une tranche de fourme d'Ambert dans l'incision. Disposez les joues dans un plat à four, nappez de sauce et mettez au four pendant 10 minutes. Egouttez les lentilles.

Sortez le plat du four et servez avec les lentilles.

Une recette de Marc Labourel.