

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 105

Rubrik: Recette : joues de bœuf aux légumes anciens

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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