



Croc' joue de boeuf, moutarde, cornichons et beurre d'herbes
Une recette de Guillaume Sanchez, chef étoilé de NESO

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 24h à feu doux

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 3 pains de mie tranchés généreusement
- 1 kg de joue de boeuf
- 200 g de moutarde à l'ancienne
- 200 g de cornichons
- 250 g de beurre
- 1/3 de botte de persil
- 1/3 de botte de coriandre
- 1/3 de botte d'estragon
- 3 l de vin rouge
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni

1. Immergez les joues de bœuf dans une cocotte remplie de vin rouge, d'un bouquet garni, de deux oignons émincés, d'une tête d'ail et de carottes découpées en rondelles. Faites confire la viande à 80°C durant 24h.
2. Le jour de la préparation, hachez les herbes fraîches puis incorporez les au beurre pommade.

3. Effilochez les joues de bœuf confites, ajoutez de la moutarde à l'ancienne, des rondelles de cornichons et mélangez en rectifiant au besoin l'assaisonnement.
4. Pour dresser, tartinez les tranches de pain de mie de beurre pommade aux herbes puis disposez le confit de joue de bœuf effiloché sur une épaisseur de ½ cm environ. Répétez l'opération 2 fois afin d'obtenir 3 couches de pain et 2 couches de viande confite.
5. Réservez au frais durant 2h avec un poids au-dessus pour bien compacter la préparation.
6. Avant de servir, snackez les crocs sur toutes les faces dans du beurre clarifié à la poêle puis dressez avant de déguster.

Recette © Guillaume Sanchez
Visuel © Guillaume Czerw pour Les Produits Tripiers