



Joue de bœuf en salade façon thaï.



Ingrédients :

2 Joes de bœuf

50 g Gingembre frais

4 gousses Ail

1 petit Piment frais à épépiné et émincé.

30 gr ou 1 bouquet Coriandre ciselé

30 gr ou 1 bouquet Menthe ciselé

4 Étoile de badiane

1 Citron vert (pressé)

3 c. à soupe Nuoc-mâm

3 c. à soupe Cacahuète grillée

2 c. à soupe Sucre impalpable

1 salade type iceberg, chou chinois ou frisée.

4 c. à soupe Huile

Préparation :

Mettez la joue de bœuf dans une casserole et recouvrez d'eau froide.

Portez à ébullition à feu doux.

Écumez, puis égouttez les joues, réserver et jeter l'eau pour récupérer votre casserole.

Pelez le gingembre et l'ail. Hachez-les.

Chauffez l'huile, faites-y dorer ail et gingembre 3 à 4 min à feu doux puis retirez-les et réserver.

Mettez le sucre à chauffer dans la casserole.

Lorsqu'il commence à caraméliser, ajoutez la joue de bœuf, le nuoc-mâm, le mélange de gingembre et l'ail et les étoiles de badiane.

Recouvrez largement d'eau froide. Laissez cuire 2 h à feu doux, à couvert.

Prélever 25 cl du bouillon de cuisson et filtrez le.

Faites bouillir et réduire de moitié (ou plus) à feu doux jusqu'à ce qu'il prenne une consistance épaisse.

Égouttez-la (la joue), puis coupez-la en très fines lamelles.

Mélangez-les (lamelles) avec le jus réduit et tiédi, le jus de citron vert, le piment, la coriandre, la menthe.

Préparer votre salade en fine lanières (suivant le choix de celle-ci)

Poser les morceaux de joues.

Servez tiède (ou légèrement froide mais pas glacé), parsemer de cacahuètes concassées.

Conseil - info

Soyez tendre avec votre viande, ce qui veut dire lorsque l'on parle d'ébullition à feu doux, c'est de laisser venir les premiers frémissements de l'eau sans précipiter la cuisson au risque de vous retrouver avec un morceau immangeable tel de la pierre, du caoutchouc etc...

Vous pouvez toutefois remplacer la joue par un morceau de boeuf ou du canard coupé extra fin en lamelles.