

# Lëtzebuenger Rëndflesch

*Produit du terroir*

UNE RECETTE DE JOËL SCHAEFFER

Dans notre série consacrée à la viande bovine luxembourgeoise, en collaboration avec la Chambre de l'agriculture du Luxembourg, nous vous présentons aujourd'hui une recette de Joël Schaeffer, chef cuisinier et propriétaire du Restaurant Joël Schaeffer à Mertert.



## Joues de bœuf confites, gnocchis à l'estragon et chicons

🍴 4 personnes 🕒 5 heures, dont 4 heures de mijotage

- 1 kg de joues de bœuf • 30 g de beurre clarifié • 2 oignons • 2 carottes
- 60 g de céleri-rave • 1 l de vin rouge • 1 l de fond brun de veau • 2 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier • 1 branche de thym • sel, poivre

### Pour les chicons

- 2 chicons • 2 c. à soupe d'huile d'olives • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- sel, poivre • pousses de salade et carottes colorées

### Pour les gnocchis

- 450 g de chair de pommes de terre • 150 g de farine • 2 jaunes d'oeufs
- Estragon • Sel, poivre

### Pour la Tuile

- 80 g d'eau • 20 ml d'huile de noix • 10 g de farine

### Pour les gnocchis

1 Cuire les pommes de terre sans les éplucher dans de l'eau salée. 2 Puis, les égoutter et les éplucher. 3 Hacher finement l'estragon lavé. 4 Passer les pommes de terres au presse-purée. 5 Ajouter l'estragon, la farine et les jaunes d'oeufs. 6 Rouler la pâte obtenue en boudins et découper à l'aide d'un couteau. 7 Pocher dans de l'eau frémissante salée. 8 Après la cuisson, les rafraîchir dans de l'eau glacée, les égoutter et réserver au frais. 9 Après un moment, les poêler dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olives. 10 Rectifier l'assaisonnement.

### Pour les joues de bœuf

1 Dénerveler les joues de bœuf et les assaisonner avec du sel. 2 Saisir les joues avec l'huile d'arachide à feu vif jusqu'à ce qu'elles brunissent. 3 Ajouter la garniture aromatique coupée en mirepoix (gros dés) et la faire suer. 4 Mouiller avec le vin rouge et réduire de moitié. 5 Mouiller avec le fond brun de veau. 6 Ajouter les gousses d'ail, le laurier et le thym. 7 Rectifier l'assaisonnement. 8 Cuire au four à 140°C pendant 4-5 heures.

### Pour les chicons

Réaliser une vinaigrette en mélangeant le vinaigre, l'huile d'olives, le sel et le poivre. Couper les pointes des chicons. Les mettre dans un bol avec les carottes râpées et les herbes. Assaisonner de vinaigrette et servir aussitôt.

### Pour la Tuile

Mélanger tous les ingrédients, les verser sur une poêle en revêtement teflon et cuire ainsi la tuile sur feu moyen.

RECETTE JOËL SCHAEFFER PHOTO RAMUNAS ASTRAUŠKAS

Produit du terroir

Lëtzebuenger  
Rëndflesch

Eng Passioun,  
e Genoss!



La viande d'origine  
de qualité 100%  
luxembourgeoise  
garantie de la fourche  
à la fourchette!



[www.produitduterroir.lu](http://www.produitduterroir.lu)