Joues de veau à la sauce au porto et gratin de pommes de terre à la courge

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 50 min
Temps actif: 45 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

8	joues de veau suisse (commander à l'avance auprès de la boucherie)
2	oignons rouges
200 g	céleri
150 g	poireau
2	carottes
	sel
	poivre du moulin
2 cs	huile de tournesol HO
1 cs	purée de tomates
2 dl	porto blanc
2 dl	vin blanc
5 dl	fond de bœuf
4 branches	thym
800 g	pommes de terre
500 g	courge, pesée épluchée
5 dl	lait
2 dl	crème
	muscade
1 cs	beurre mou
25 g	sbrinz râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

883	kcal
34 g	de protéines
53 g	de glucides
49 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Conseil

Pour une jolie décoration: couper un peu de courge en tranches très fines, les assaisonner et les mélanger à un peu d'huile. Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les faire sécher au four à 120° C (chaleur tournante) pendant environ 45 minutes.

Préparation

Viande Suisse
Mon choix.

1 Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance.

2 Peler les oignons et les couper en quarts. Parer le céleri, les poireaux et les carottes, les laver et les couper en gros dés.

3 Saler et poivrer les joues. Faire chauffer une cocotte et saisir les joues de tous les côtés dans l'huile chaude. Réserver. Faire ensuite revenir les légumes dans le fond de cuisson. Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson quelques instants. Déglacer avec le porto, le vin blanc et le fond de bœuf. Ajouter la viande et le thym et braiser à couvert pendant environ 90 minutes jusqu'à ce que les joues soient tendres.

4 Peler les pommes de terre et les couper en très fines tranches. Si nécessaire, couper la courge en 2-3 morceaux de taille moyenne et la couper également en fines tranches.

5 Porter à ébullition le lait et la crème dans une casserole, assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Ajouter les pommes de terre et cuire encore 5 minutes.

6 Entre-temps, répartir la moitié de la courge dans le fond d'un plat à gratin. Ajouter par-dessus la moitié des pommes de terre, puis terminer par de la courge et des pommes de terre. Répartir le beurre en flocons, ainsi que le fromage par-dessus. Cuire le gratin pendant 40 minutes dans le four préchauffé à 160° C à chaleur tournante (chaleur supérieure et inférieure à 180° C).

7 Retirer la viande de la sauce et la réserver au chaud. Passer la sauce au tamis et bien presser ce qui reste. Laisser réduire légèrement la sauce, la saler et la poivrer. Remettre la viande dans la sauce.

8 Dresser les joues avec la sauce et le gratin sur des assiettes préchauffées et servir.