***Joue de bœuf aux champignons et à la bière***

***Pour 4 personnes***

1 kg de joue de bœuf parée

600g de champignon bruns

2 gros oignons jaunes

40g de cassonade

20g de beurre

300ml de bière blonde

300ml de fond de veau

4 feuilles de sauge

1 cuil à café de cumin en poudre

Huile de tournesol

Sel, poivre

Epluchez et émincez les oignons, lavez et coupez les champignons.

Faites chauffer un filet d'huile de tournesol dans une cocotte, et faites saisir la viande de chaque coté à feu vif.

Retirez le viande de la cocotte, et remplacez-la par les oignons, faites les fondre à feu moyen pendant 10 minutes environ. Incorporez la cassonade et laissez caraméliser pendant 5 minutes.

Ajoutez le cumin en poudre et les feuilles de sauge, mélangez et déposez la viande sur ce lit d'oignon, salez, poivrez, versez la bière et le fond de veau, portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 2h30 à feu doux en remuant le viande de temps en temps (n'hésitez pas à ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire).

En attendant, faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y sauter les champignons 5 minutes à feu vif.

A la fin des 2h30 de cuisson, ajoutez les champignons dans la cocotte et laissez cuire encore 30 minutes à feu moyen et toujours à couvert.