***Joue de bœuf au cidre***

***Pour 4 personnes***

1kg de joue de bœuf parée

2 carottes

500g d'oignon sauciers (ou grelot selon les appellations)

400ml de cidre

50ml de calvados

300ml de fond de veau

3-4 brins de thym frais

sel, poivre

Préchauffez le four à 160°C.

Epluchez les oignons et laissez-les entiers. Epluchez, lavez les carottes et coupez-les en petits morceaux.

Versez un filet d'huile de tournesol dans une cocotte et faites saisir la viande de chaque coté à feu vif. Baissez le feu, ajoutez les oignons et les morceaux de carottes dans la cocotte, laissez cuire 10 minutes en mélangeant. Arrosez avec le calvados et faites flamber.

Versez le cidre et le fond de veau dans la cocotte, salez, poivrez, ajoutez les brins de thym et portez à ébullition. Couvrez la cocotte et placez-la dans le four, laissez mijoter pendant 3 heures à 160°C en remuant la viande de temps en temps.

Sortez la cocotte du four et laissez reposer la viande dans la cocotte pendant 15 minutes.

Si la sauce est trop liquide, vous pouvez l'épaissir en ajoutant 1 cuil à café de maïzena, dans la cocotte après en avoir retiré la viande. Remettez la cocotte sur le feu et laissez  épaissir tout en mélangeant, quand vous avez obtenu la bonne consistance remettez le viande dans la cocotte et servez accompagné d'un petit gratin dauphinois maison.