

Mousse de parmesan, joue de boeuf au cacao



Préparation : 10 mn la veille + 10 mn

Cuisson : 1 h 30 (2 h 15 pour moi) la veille + 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de joue de boeuf

2 carottes coupées en petits dés

1 oignon coupé en petits dés

1 tomate coupée en petits dés

Thym et laurier

1 gousse d'ail hachée

Sel et poivre du moulin

Huile d'olive

50 cl de vin rouge

1 carré de chocolat noir corsé (10 g)

100 g de parmesan en copeaux

25 cl de crème fleurette entière

Du cacao en poudre

Piment d'Espelette

La veille tailler la joue en morceaux et les faire revenir à l'huile d'olive dans une casserole. Bien caraméliser les morceaux et les assaisonner. Ajouter les dés de carottes, de tomate et d'oignon, le thym, le laurier et l'ail. Faire suer 3 mn en remuant.

Verser le vin rouge puis assez d'eau pour recouvrir totalement les aliments. Porter à ébullition et cuire à couvert à feu doux pendant 1 h 30 (2 h 15 pour moi, surveiller le liquide au besoin ajouter de l'eau). La joue doit être bien cuite et tendre.

Ajouter alors le morceau de chocolat, mélanger et débarrasser le tout dans un saladier. Filmer et conserver au réfrigérateur.

Le lendemain faire bouillir la crème liquide en surveillant et ajouter les copeaux de parmesan. Mixer. Vérifier l'assaisonnement tout en veillant à ce que la crème de parmesan reste liquide, ajouter de l'eau si nécessaire. Réserver à température ambiante. Réchauffer la viande et l'effiloche à la fourchette (je l'ai fait à la main). Vérifier l'assaisonnement. L'effiloché doit être souple au besoin ajouter un peu d'eau. Verser cette préparation des verres de type bodega (voir photo). Faire mousser la crème de parmesan au mixeur plongeant et la répartir délicatement sur la viande. Saupoudrer de cacao et de piment d'Espelette. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>