

# Joue de bœuf et betteraves rouges



Pour 4 personnes

800 g de joue de bœuf - 2 oignons - 1 poivron vert - 1 poivron rouge  
1 poivron jaune - 4 betteraves rouges crues - 15 cl de porto rouge - 1 bouquet garni - 1/2 cuillère à café de gingembre - 50 cl de bouillon de bœuf - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - sel et poivre

Découper les joues de bœuf en 4.

Enlever les graines des poivrons et les couper en lanières épaisses.

Eplucher les betteraves, les couper en quartiers. Emincer l'oignon.

Dans une cocotte faire chauffer l'huile, faire revenir les joues de bœuf avec les oignons.

Déglacer avec le porto, ajouter le bouillon de bœuf, le bouquet garni, le gingembre, les betteraves, les poivrons, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 2 heures.

Pour le service vous pouvez parsemer avec des pousses de betterave.

*D'après une recette de Stéphane Reynaud – Un couteau, un plat, une cocotte*

