Zeitschrift: Générations

Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif

Band: - (2018)

Heft: 105

Rubrik: Recette : joues de bœuf aux légumes anciens

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

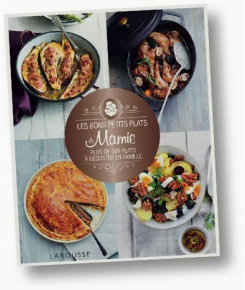
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

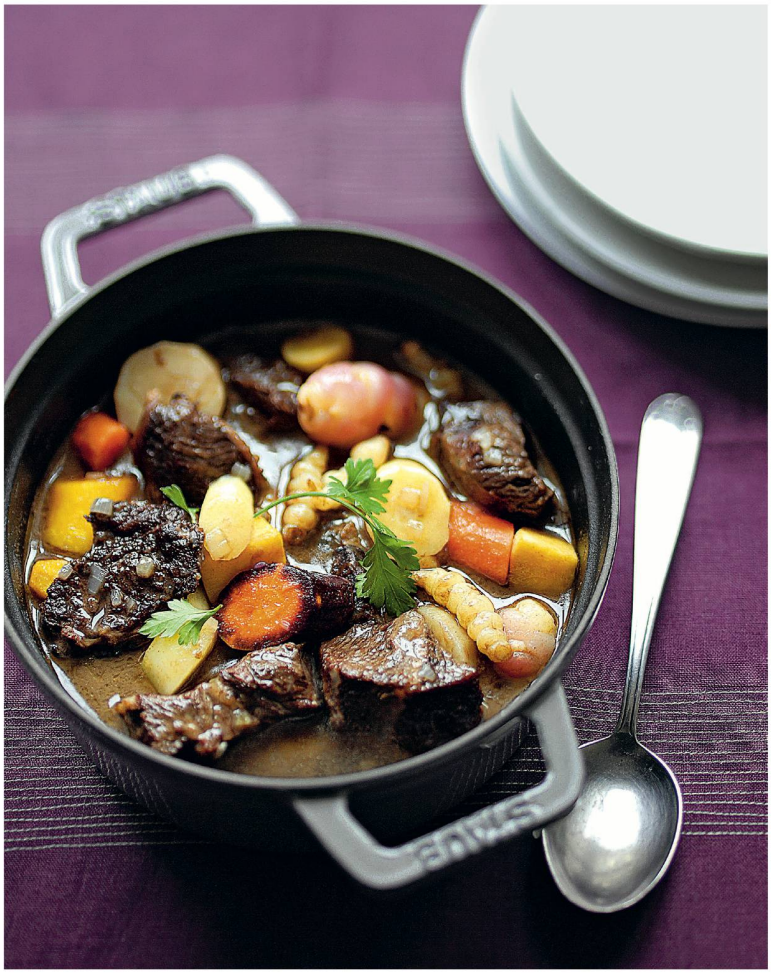
Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtus dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette régalera vos papilles et celles de vos invités.



Joues de bœuf aux légumes anciens

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 3 heures

INGRÉDIENTS

- 2 joues de bœuf coupées
- 2 kg de légumes anciens (topinambours, crosnes, panais, rutabagas, scorsonères) et de carottes
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 4 brins de persil ciselé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

La veille, dans une grande cocotte, faites **dorer** les morceaux de joues dans l'huile d'olive. **Ajoutez** les oignons et faites-les **dorer**.

Versez le vin blanc, ajoutez le bouquet garni et de l'eau à hauteur. Salez, poivrez, couvrez et laissez **mijoter** 2 heures 30 à feu doux.

Pendant ce temps, **épluchez** tous les légumes et **coupez**-les en tronçons. Au terme de la cuisson, **ajoutez** les légumes et faites **cuire** encore 20 minutes. Laissez refroidir, puis **placez** au frais jusqu'au lendemain.

Le jour même, **sortez** la cocotte du réfrigérateur environ 30 minutes avant de passer à table et faites **réchauffer** 10 minutes à feu doux. **Répartissez** la viande et les légumes dans les assiettes et parsemez de persil.

Si vous **préparez** ce plat le jour même, faites **cuire** les légumes 30 minutes au lieu de 20.

DR