Joues de bœuf braisées à la raclette 8 Blumen et purée de pommes de terre



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30**
Cuisson : **1,5 - 2h**

Ingrédients

- 150 g de raclette 8 Blumen
- 3 joues de bœuf
- 3 carottes
- ½ céleri
- 200 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 L de vin rouge
- 2 L de bouillon de bœuf ou de légumes
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Romarin
- Sel, poivre

Pour la purée de pommes de terre :

- 1 kg de pommes de terre (farineuses)
- 250 ml de lait
- 2 cl de beurre
- Sel, poivre
- Noix de muscade (fraîchement râpée)

Étapes de la préparation

1. Dans une poêle, faites saisir les joues de bœuf sur les deux faces dans l'huile bien chaude. Ajoutez ensuite les carottes, préalablement coupées en morceaux, l'oignon, l'ail, le céleri, les champignons, le romarin et faites-les revenir avant de lier avec le concentré de tomates. Déglacez avec 1/3 du vin rouge et laissez réduire doucement. Répétez cette étape trois fois. Versez ensuite le bouillon à hauteur et laissez mijoter pendant 1,5 heures jusqu'à ce que les joues soient bien cuites.
2. Épluchez et lavez les pommes de terre puis coupez-les grossièrement. Faites-les cuire 20 à 25 minutes, à couvert, dans de l'eau salée. Egouttez-les avant de les remettre dans une casserole vide ouverte sur feu très doux pour permettre à l'humidité de s'évaporer.
3. Râpez la raclette 8 Blumen et mettre de côté.
4. Ecrasez finement les pommes de terre à l'aide d'un presse purée ou d'un batteur électrique et les réserver. Portez à ébullition 250 ml de lait avec une cuillère à soupe de beurre, puis assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade râpée. Incorporez le lait bouillant directement sur l'écrasé de pommes de terre, ajoutez le fromage râpé et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
5. Dressez dans une assiette

? **Astuce** : Le fromage à raclette peut également être ajouté à la sauce, ce qui la rend plus crémeuse et lui donne un goût unique.