

Joue de bœuf, sauce oignons

(Pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 5 h 30.)

- 1 kg de joue de bœuf
- 500 g de gros oignons
- 1 bouteille de vin rouge (j'avais un très bon Fronton)
- 2 cuillerées à café de

[gouttes de chocolat Bonnat 100 % cacao](#) (*)

- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 2 gousses d'ail
- 1 noix de gingembre frais
- 6 pincées de noix muscade râpée
- Épices : 2 éclats d'anis étoilé, 1 petit éclat de cannelle, 3 clous de girofle, 1 cuillerée à café de grains de poivre à peine écrasés
- 50 g de beurre
- Sel

Les pâtes :

- 400 g de penne complètes (ou vos pâtes préférées)
- 6 à 8 cerneaux de noix
- Gros sel

1. Coupez les joues de bœufs (pour 1 kg, j'avais 2 joues) en 8 morceaux. Pelez les oignons et coupez-les en gros quartiers. Pelez les gousses d'ail et le gingembre et coupez-les en quatre.

2. Enfermez dans une gaze les épices, l'ail et le gingembre, le thym et le laurier. Mettez la viande, les oignons et le vin dans une cocotte en fonte. Salez peu et muscadez. Ajoutez au centre le petit nouet de parfums et posez sur feu doux. Portez à ébullition et laissez frémir 5 h.

3. Au bout de ce temps, éliminez le nouet d'épices. Égouttez les morceaux de viande et réservez-les au chaud, à couvert. Laissez réduire le jus 4 à 5 minutes afin de l'épaissir légèrement. Mixez ensuite le jus avec ses oignons et ajoutez le chocolat et le beurre. Salez si nécessaire. Mélangez et remettez la viande dans la cocotte. Laissez réchauffer sur feu très très doux, le temps de préparer les pâtes.

4. Faites cuire les pâtes al'dente à l'eau bouillante salée, égouttez-les et assaisonnez-les de quelques louches de sauce en mélangeant.

5. Servez la viande accompagnée de pâtes que vous parsemez de noix râpées à la [Microplane](#) ®, ou finement hachées.

() Ces délicieuses gouttes de chocolat apportent puissance, velouté et liant à la sauce. Elles existent en 60%, 80% et 100% de cacao ; mais pour cette recette le 100% me paraît le plus intéressant.*