

**Auteur:** Danilo Ange



## Ingredients

### Pour 6 personnes :

6 joues de veau  
400 g de céleri, carotte, oignon  
1 bouquet d'herbes aromatiques  
300 ml de vin rouge  
2 clous de girofle  
1 bâton de cannelle  
800 g de céleri  
100 ml de lait  
40 g de beurre  
Huile d'olive extra vierge  
Sel, poivre

## Préparation

Mettre le vin, les clous de girofle et le bâton de cannelle dans une petite poêle et faire réduire de moitié. Laisser refroidir.

Découper les légumes en petits dés. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et laisser mijoter 10 minutes, puis laisser refroidir.

Assaisonner la viande avec du sel et du poivre. Mettre sous vide avec le vin réduit et les légumes. Faire mijoter à 70 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 12 heures.

Éplucher le céleri et le découper en petits morceaux. Assaisonner avec du sel et du poivre et mettre sous vide avec le lait. Faire mijoter à 82 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 2 heures. Après la cuisson, mettre en purée.

Retirer la viande du sachet, récupérer la sauce et mettre les légumes en purée. Découper la viande en fines tranches et servir avec la sauce au vin et la purée de céleri.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Danilo Ange.