

Carbonnade

Une recette traditionnelle Flamande

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 3 heures



Ingrédients :

- 1kg de morceaux maigres de bœuf (Champe et paleron de préférence)
- 100g de lardons
- 1 cuillère à soupe de cassonade blonde
- 1L de bière brune
- 5 tranches de pain d'épices
- 5 oignons
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- Beurre doux
- Sel et poivre du moulin
- Persil frais

Préparation :

- 1) Commencer par couper la viande en morceaux, ni trop petits, ni trop gros. Réserver.
- 2) Emincer les oignons et les faire revenir au beurre dans une cocotte à couvert.
- 3) Quand les oignons commencent à être joliment dorés, ajouter les lardons et les faire revenir également en ajoutant la cassonade et la moutarde. Réserver.
- 4) Ajouter alors les morceaux de viande et faire colorer à feu vif afin que le bœuf rende du jus. Faire réduire.
- 5) Quand la viande est joliment colorée, ajouter la bière et le persil frais finement haché. Couper le pain d'épices en morceaux et l'ajouter également.
- 6) Faire mijoter pendant 3 heures à feu doux sans mélanger afin que le pain d'épices et la bière imprègnent la viande de leurs parfums.
- 7) La cuisson est terminée quand le pain d'épice a totalement fondu dans la sauce, et que celle-ci est bien épaissie.
- 8) Saler et poivrer à convenance et servir bien chaud directement dans la cocotte.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- A servir avec de bonnes frites fraîches maison bien sûr !
- En cas de sauce trop liquide, ajouter du temps de cuisson pour continuer de faire réduire à feu doux et à couvert. En cas de sauce trop épaisse, ajouter de la bière brune.

Juste un œuf