



Carbonnade flamande



6

Difficulté



20 min



-



3 h



Ingrédients :

- 1.5kg de viande de bœuf (type macreuse ou paleron)
- 200 g oignons
- 2 cuil à soupe de farine
- 1l de bière Ch'ti
- bouquet garni
- 1 cuil à soupe de vergeoise (ou cassonade)
- 1 cuil à soupe de moutarde
- 3 tranches de pain d'épices
- sel
- poivre

Préparation :

Faire fondre un peu de matière grasse dans une cocotte en fonte et faire dorer la viande coupée en cubes. Une fois que les morceaux sont dorés, les retirer pour faire fondre doucement les oignons émincés, pour ma part j'ai utilisé des oignons rouges.

Remettre la viande dans la cocotte et saupoudrer de farine, remuer afin que le bœuf soit bien enrobé de farine. Ajouter la bière et un peu d'eau si nécessaire jusqu'à ce que la viande soit entièrement recouverte. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et laisser mijoter 2 bonnes heures à couvert.

Dans un récipient, mélanger la vergeoise, la moutarde avec un peu de jus de cuisson. Ajouter ce mélange à la viande ainsi que le pain d'épices préalablement émietté et laisser mijoter pendant 1 heure.

Et voilà c'est prêt !!! Servir accompagné de frites ou si vous préférez de pâtes fraîches.