

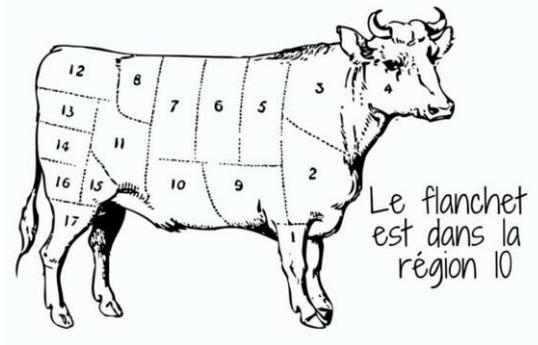
RECETTE DE LA CARBONADE FLAMANDE



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

1,5 kg de bœuf, même si de la gîte peut faire l'affaire, dans l'idéal il faut du flanchet (partie sous l'animal, sous la bavette de flanchet et à côté de bavette d'ailoyau)



250 g de lard fumé entier
Un litre de bière, Belge ou du Nord à la forte fermentation pour corser le goût.
6 tranches de pain d'épices
40 g de beurre
700 g d'oignons
25 g de sucre roux ou cassonade
30 g de farine
10 ml de vinaigre
Bouquet garni (thym, laurier, persil attachés ensemble)
Sel et poivre
Moutarde

COMMENT FAIRE

Coupez la viande en gros dés (2 à 3 cm de côté).
Ensuite coupez les oignons et faites les revenir dans le beurre pendant environ 10 mn, à feu très doux et à couvert. Ajoutez le lard en augmentant légèrement l'intensité du feu.
Lorsque le lard est rose, retirez lard et oignons et conservez le jus.
Ajoutez la viande dans la cocotte et augmentez le feu à son maximum. Saisir la viande de tous côtés, elle va rendre du jus.
Lorsque la viande est colorée, retirez la et conservez le jus dans la cocotte.
Maintenant ajoutez le sucre roux et remuer, feu au maximum pour le faire réduire de moitié son volume.
Ajoutez alors le lard, les oignons, réduisez le feu et mélangez bien. Ajoutez la viande et remuez de nouveau.
Il est temps d'ajouter le bouquet garni et de recouvrir de la bière, en salant légèrement.
Ensuite, après avoir tartiné le pain d'épices de moutarde, vous allez recouvrir le tout avec les tranches.
Après, vous laissez mijoter pendant 3 heures à feu doux, à couvert, jusqu'à ce que le pain d'épices soit fondu.
Retirez le bouquet garni après 1h. Si la sauce est trop liquide, ajoutez un peu de farine, il faut qu'elle reste un peu liquide.