

Carbonades flamandes

Ingrédients :

- 1kg de bœuf maigre à braiser
- 250 g de lard fumé entier
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bière brune (Leffe, Chimay, Orval)
- 6 oignons
- 6 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de cassonade brune ou de sirop de Liège
- 1 morceau de beurre
- Sel et poivre
- Un peu de moutarde.



Préparation :

- Couper la viande en petits morceaux et le lard en gros lardons.
- Découper les oignons en fines lamelles.
- Faire suer les oignons (dorés, pas brûlés) au beurre.
- Ajouter le lard en augmentant légèrement le feu, remuer régulièrement (garder couvert le plus possible). Une fois le lard bien cuit (pas rôti), le retirer et le réserver sur une assiette.
- Mettre le feu au maximum et mettre la viande dans la cocotte, remuer régulièrement.
- La viande doit se colorer de tous les côtés, elle va finir par rendre pas mal de jus.
- Retirer du feu, mettre la viande dans un plat et conserver le jus dans la cocotte.
- Diluer la cassonade dans le jus de viande et remettre sur le feu pour le réduire à moitié.
- Une fois réduit, diminuer le feu et mettre le mélange lard-oignons dans le sirop obtenu.
- Ajouter la viande et re-mélanger, ajouter le bouquet garni et recouvrir de bière (0,8 à 1 litre).
- Recouvrir toute la surface avec le pain d'épices « moutardé ».
- Laisser mijoter à couvert, sans remuer, tant que le pain d'épices n'est pas fondu (retirer le bouquet après 1 heure ou 2 maxi). Puis laisser mijoter avec le couvercle en partie ouvert.
- La sauce doit être légèrement collante en surface mais bien liquide en dessous et ne doit surtout pas brûler au fond.