

Recette de la Carbonnade Flamande - Façon 3 Brasseurs

Présentation

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 3 heures (à feu doux)
- Nombre de convives : 6 personnes
- Niveau : Facile

Ingrédients

- 1,5 kg de bœuf à braiser (paleron ou macreuse), coupé en cubes
- 3 gros oignons jaunes, émincés finement
- 50 cl de bière brune (type bière de garde ou bière ambrée)
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 50g de beurre demi-sel
- 2 feuilles de laurier et 1 branche de thym
- Sel et poivre du moulin

Ustensiles nécessaires

- Une cocotte en fonte (idéale pour une cuisson lente)
- Une planche à découper
- Un couteau de chef
- Une spatule en bois

Étapes de préparation

- Faites fondre le beurre dans la cocotte et faites dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces.
- Ajoutez les oignons émincés et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides et légèrement colorés.
- Déglacez avec la bière brune en grattant bien les sucs au fond de la cocotte.
- Ajoutez le thym, le laurier, le sel et le poivre.

- Tartinez généreusement les tranches de pain d'épices avec la moutarde et déposez-les sur la viande, côté moutarde vers le bas.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu très doux pendant 3 heures. Le pain d'épices va fondre et lier la sauce.
- Vérifiez la consistance de la sauce en fin de cuisson : elle doit être onctueuse et nappante.

Conseils de service

- Servez bien chaud avec des frites fraîches maison pour respecter la tradition.
- Accompagnez d'une salade verte croquante pour équilibrer le plat.
- La carbonnade est encore meilleure réchauffée le lendemain, car les saveurs ont le temps de se diffuser.