

Recettes françaises à la viande

Carbonnade flamande

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 gros oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 40 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1,5 kg de viande à bourguignon dégraissée
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 litre de bière ambrée
- 4 tranches de pain d'épices
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 4 spéculoos
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : moyen

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3h

Eplucher et émincer les oignons.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail.

Faire fondre la moitié du beurre dans une grande marmite puis ajouter oignons et gousses d'ail et faire revenir à feu moyen.

Une fois les oignons translucides, verser le sucre roux dans la marmite et faire caraméliser.

Déglacer en versant le vinaigre.

Réserver les oignons et l'ail caramélisés.

Mettre la moitié de beurre restant dans la marmite et ajouter l'huile d'olive.

Verser les morceaux de viande coupés en gros cubes sur la matière grasse.

Faire dorer les morceaux de viande, saler et poivrer.

Ajouter les feuilles de laurier, le thym et les oignons et l'ail caramélisés.

Verser la bière sur la viande pour la recouvrir.

Couvrir et laisser mijoter pendant 30 mn à feu doux.

Tartiner les 4 tranches de pain d'épices de moutarde et les disposer sur le dessus de la carbonnade.

Couvrir et laisser mijoter encore 2h30 feu doux.

Avant de déguster, parsemer la carbonnade de spéculoos émiettés.