



Carbonnade de boeuf

Ingrédients :

800 grammes de boeuf à braiser
4 beaux oignons
1/2 litre de bière ambrée (Jeanlain)
2 c. à soupe de Vergeoise bombées
2 c. à soupe de vinaigre de vin
1 feuille de laurier
1 c. à café bombée de thym séché
5 tranches de pain d'épices
moutarde
beurre

Préparation :

- 1) Faire revenir la viande farinée (en gros cubes) dans du beurre, mettre de côté dans un plat
- 2) Faire revenir sans colorer les oignons émincés dans du beurre, caraméliser avec la vergeoise puis déglacer avec le vinaigre
- 3) Remettre la viande avec les oignons, couvrir avec la bière,
- 4) Assaisonner avec le thym, la feuille de laurier, un peu de sel et de poivre
- 5) Tartiner les tranches de pain d'épices avec de la moutarde, poser sur la viande
- 6) Cuire à feu très doux pendant 3 heures

