

Carbonnade flamande



4 personnes :

1 kg de bœuf à braiser

250 g de lard fumé entier

400 g d'oignons

1 bouquet garni (*thym et laurier*)

1 CS de cassonade

1 litre de bière brune

5 à 7 tranches de pain d'épices

Beurre, sel et moutarde

- Préparer le bœuf en coupant des morceaux de 2 à 3 cm (*pas plus petits, car ça réduit à la cuisson*). Réserver la viande au frais.
- Couper grossièrement 3 beaux oignons. Découper le lard et en faire des lardons.
- Dans une cocotte, faire fondre un bon morceau de beurre à feu moyen, puis y jeter les oignons. Ils doivent suer, sans brûler. 10 min après, quand les oignons ont ramolli, ajouter les lardons. Couvrir et remuer régulièrement jusqu'à ce que les lardons soient cuits.
- Réserver oignons et lardons, en gardant le jus de cuisson dans la cocotte.
- Mettre le feu au max et mettre le bœuf dans la cocotte. Mélanger régulièrement, elle doit se colorer de tous les côtés.
- Après quelques minutes, la viande commence à rendre son jus. Une fois les morceaux colorés, ôter la cocotte du feu et retirer la viande, en laissant de nouveau, le jus dedans.
- Diluer la cassonade dans le jus de viande et mettre sur le feu pour réduire de moitié.
- Une fois le jus réduit en sirop, mettre le feu au minimum et remettre le mélange oignons/lardons, en le mélangeant au sirop. Ajouter la viande et le bouquet garni et mélanger de nouveau.
- Recouvrir la préparation de bière (*soit 1 litre environ*) et badigeonner de moutarde, les tranches de pain d'épices. Les poser délicatement sur la viande.
- Saler légèrement, puis laisser mijoter à couvert, pendant 1h30. Après ce temps, normalement, le pain d'épices devrait avoir fondu. Retirer le bouquet garni et remuer en veillant que rien n'accroche au fond de la cocotte.
- Couvrir et laisser mijoter encore 1 heure, en remuant de temps en temps.
- Le plat est prêt quand le jus est devenu "sirupeux", soit entre 2h30 et 3 heures de mijotage.

