



Les plats principaux

Carbonnades flamandes avec pain d'épice

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons (hachés fin)
1 kilogramme de carbonnades de boeuf (en morceaux égaux)
33 centilitres de bière brune
2 cuillères à soupe de moutarde
2 tranches de pain d'épices
150 millilitres de bouillon de viande
tirez vinaigre nature
2 feuilles de laurier
2 brins thym
1 clou de girofle
2 carottes (en rondelles)
poivre (du moulin)
sel
beurre

Pour les frites

1 kilogramme de pomme de terre

Pour la mayonnaise

2 jaunes d'oeuf
250 millilitres d'huile d'olive (extra vierge)
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de moutarde
citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez une cocotte sur un feu fort avec une bonne noix de beurre. Faites-y revenir les oignons sans les faire brûler. Chauffez une poêle à feu moyen et faites-y fondre encore une noix de beurre. Rôtissez-y bien la viande

en salant et en poivrant.

Ajoutez la viande dans la cocotte avec les oignons. Versez la bière dans la poêle avec le jus de cuisson de la viande. Mélangez bien jusqu'à ce que la bière vienne à ébullition. Versez la bière dans la cocotte dès qu'elle bout, en même temps que le bouillon. Faites un petit bouquet avec les feuilles de laurier et le thym. Laissez-le étuver dans la cocotte.

Ajoutez le clou de girofle et les rondelles de carotte. Tartinez royalement les tranches de pain d'épice avec la moutarde et déposez-les dans la cocotte avec le côté tartiné vers le bas. Faites mijoter la viande à feu doux durant une paire d'heure. Dès que la sauce a l'épaisseur souhaitée, mettez le couvercle sur la casserole.

Assaisonnez la viande avec un filet de vinaigre, du poivre et du sel.

Pour les frites

Épluchez les pommes de terre et coupez-les à la main en forme de frites. Ne les lavez pas car alors vous rincez tout l'amidon. Cuisez les frites dans de l'huile de friture à 140°C sans encore les faire colorer. Laissez-les refroidir dans une passoire avec du papier de cuisine.

Juste avant de servir : chauffez l'huile de friture à 180°C et rôtissez bien dorées les frites froides. Déposez-les ensuite de nouveau dans un plat avec du papier de cuisine et salez.

Pour la mayonnaise

Mettez les jaunes d'œufs dans un plat. Ajoutez-y la moutarde et l'huile. Mixez brièvement ce mélange. Ajoutez de l'huile en jet épais tout en mélangeant constamment. Quand vous avez atteint la quantité souhaitée, arrêtez. Ajoutez du jus de citron, de la moutarde, du poivre et du sel selon le goût.

