



Les plats principaux

Carbonnades au genièvre de Hasselt

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de dés de lardon (fumés)
1 kilogramme de carbonnades de boeuf
750 millilitres de bouillon de boeuf
2 gousses d'ail (écrasées)
1 1/2 cuillères à soupe de sucre
10 centilitres de genièvre de Hasselt
1 oignon (haché)
2 cuillères à soupe de farine
2 feuilles de laurier
2 brins thym
2 cuillères à soupe de persil (haché)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez une noix de beurre dans une poêle profonde et rôtissez croquant les lardons. Ajoutez l'oignon et faites cuire un peu ensemble.

Saupoudrez avec le sucre et ajoutez la viande et l'ail. Incorporez la farine puis salez et poivrez. Faites rôtir un peu la viande à feu fort. Déglacez avec le bouillon et ajoutez le laurier et le thym. Faites étuver 2 heures avec le couvercle sur la poêle.

Retirez les épices. Versez le genièvre dans la sauce et mélangez bien le tout. Garnissez avec le persil.

