



Les plats principaux

Carbonnades de grand-mère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de boeuf
500 millilitres de bière brune (trappiste)
2 cuillères à soupe de moutarde
2 tranches de pain
4 feuilles de laurier
1 noix de beurre
2 oignons
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les oignons finement.

Coupez les carbonnades en gros morceaux.

Saisissez la viande avec du beurre dans une cocotte en fonte, salez et poivrez.

Dès que la viande est colorée, retirez-la de la cocotte.

Faites revenir les oignons dans le jus de cuisson avec une noix de beurre supplémentaire. Remettez la viande dans la cocotte.

Tartinez les tartines avec de la moutarde et déposez-les en même temps que le laurier au-dessus de la viande.

Noyez le tout avec la bière et grattez les jus de cuisson pendant que vous portez la bière à ébullition.

Faites mijoter les carbonnades 2-4 heures à feu doux sans couvercle. Ne remettez le couvercle sur la cocotte que quand la sauce a l'épaisseur souhaitée.

Assaisonnez avec un filet de vinaigre de table et mélangez encore bien. Salez et poivrez. Servez avec des pommes de terre cuites, de la purée ou des frites.

Prêt pour un twist!

Ajoutez 1 cs de sirop de poires, de sirop de Liège ou de confiture aux fruits rouges pour un twist sucré. Ou ajoutez 1 cc de paprika en poudre fumé pour une note fumée.

