



Les plats principaux

Carbonnades avec frites de panais

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 kilogramme de carbonnades de boeuf
- 1 oignon (gros, ciselé)
- 4 brins thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouillon de viande (blokje)
- 1 pain brun
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 5 décilitres de bière brune
- beurre
- 3 panais
- huile d'olive
- poivre
- sel

Pour la mayonnaise

- 6 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de câpre

Méthode de préparation

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole profonde et rôtissez bien la viande. Salez et poivrez. Ajoutez les oignons et laissez le tout cuire quelques minutes.

Liez les fines herbes avec de la ficelle de cuisine et déposez-les sur la viande. Déglacez avec la bière (elle devrait juste recouvrir la viande) puis ajoutez le bouillon. Tartinez la tartine avec la moutarde et déposez-la sur la viande. Faites mijoter à feu doux pendant une heure et demie à deux heures.

Entretemps épluchez les panais et coupez-les en frites. Mélangez-les bien avec 3 cs d'huile d'olive, poivre et sel. Disposez-les sur une plaque de cuisson et enfournez 25 minutes à 180°C.

Faites une sauce aux fines herbes avec la mayonnaise, les herbes hachées, la moutarde et les câpres. Servez les carbonnades avec les frites de panais et la sauce.

Ustensiles de cuisine

Ficelle de cuisine

Four

