

Carbnade flamande

Une longue recette conviviale et difficulté au max !

- Nombre de personnes : 6
 - Temps Total : 3h 40 minutes
-
- 1.5kg de bœuf maigre à braiser (gîte, paleron, hampe, jumeau...)
 - 375g de lard fumé entier
 - 8 tranches (soit 160g) de pain d'épices
 - 1.5L de bière blonde ou ambré (Pelforth brune plus délicat, Leffe brune plus sucré)
 - 20cl d'eau
 - 600g d'oignons
 - 1 gousse d'ail
 - 45g de beurre
 - 2cuil. à soupe de maïzena
 - 1cuil. à soupe de cassonade (ou vergeoise brune)
 - 1 bouquet garni
 - 2 clous de girofle
 - Sel, poivre

Étapes

1. Coupez la viande en dé, découpez grossièrement les oignons, l'ail et le lard.
2. Faire fondre du beurre, faire suer les oignons pour les ramollir (sans les dorés).
3. Ajoutez la viande, la marquer, et ajoutez le lard. Remuez régulièrement en couvrant le plus possible.
4. Ajoutez du sel et du poivre.
5. Ajoutez la bière, l'eau, la cassonade, le bouquet garni, les clous de girofle et les 5 tranches de pain d'épices coupées en dés.
6. Portez à ébullition, couvrez et baissez le feu, pour **2h45**.
7. Retirez le couvercle, faite cuire à feu doux tout en remuant, jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié.

- Coupez en cube et grillez les tranches de pain d'épices restantes. Vous les déposerez au-dessus de la préparation au moment du service.

Un petit plus !

- 3cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge, lors de la 5^e étapes, si votre bière est sucrée.
- Remplacez le beurre par de la graisse de bœuf.
- Remplacez le bœuf par des aubergines, courgettes, asperges, tofus (réduire le temps de cuisson).