

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 3 heures

Faites fondre le saindoux ou autre matière grasse dans une cocotte et faites légèrement dorer les oignons. Retirez-les oignons et ajoutez la viande, et faites-la revenir. Saupoudrez de farine et laissez cuire 1 minute sans cesser de tourner. Incorporez peu à peu la bière, le fond brun et porter à ébullition sans cesser de tourner. Ajoutez le laurier, le thym, les oignons, les tranches de pain d'épices badigeonnées de moutarde, et assaisonnez selon votre goût. Couvrir et laisser mijoter environ 3 heures (rallongez éventuellement avec de l'eau ou de la bière si nécessaire). La viande doit être tendre.

Conseils :

Détendez le jus de cuisson, s'il est un peu trop épais avec un peu d'eau, ou s'il vous semble trop liquide, vous pouvez utiliser "sauceline Maizena sauces brunes", lie et rattrape toutes vos sauces, se dilue à chaud sans grumeaux. Retirez le laurier et le thym. Dressez la viande dans un plat chaud, nappez-la de sauce. Accompagnez de pâtes fraîches, de frites, ou de pommes de terre vapeur.

Ce plat peut se congeler.

Commentaires

La carbonnade est un plat typique du Nord de la France et de la Belgique. Préparée la veille c'est encore meilleur. Pour cette recette à la place du paleron vous pouvez utiliser de la joue de boeuf, morceau exquis, mais à commander d'avance à votre boucher, un vrai régal. Le fond brun, se trouve en boîte au supermarché comme le fond de veau ou de volaille.

Ajouter un commentaire



CARBONNADE FLAMANDE



Ingrédients

1 kg 500 de paleron dégraissé et coupé en cubes de 5cm
50 g de saindoux ou autres matières grasses
4 gros oignons pelés et coupés en tranches pas trop fines
30 g de farine
50 cl de bière brune
25 cl de fond brun
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
2 à 3 tranches de pain d'épices badigeonnées de moutarde
sel/poivre

