

## CARBONNADE



Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 kg de Bœuf (joue, macreuse, bourguignon)  
2 gros oignons  
1 gousse d'ail  
1 l de bière brune  
2 cs de moutarde  
1 bouillon cube  
1 cs bombées de farine  
2 cs de vinaigre  
2 cs bombées de chapelure ou 2 tranches de pain d'épices  
Sel, poivre

- Émincer les oignons et les faire blondir avec un peu d'huile dans une cocotte en fonte.
- Ajouter la viande couper en gros cubes et la gousse d'ail. Faire revenir encore quelques minutes puis ajouter la farine, attendre encore 1 ou 2 minutes en remuant.
- Verser alors le vinaigre puis la bière sur la viande (celle-ci doit juste recouvrir les morceaux).
- Ajouter enfin la moutarde, la chapelure (ou le pain d'épices), le bouillon cube, le sel et le poivre.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux 2 à 3 heures en fonction des morceaux de viande.
- Ce plat est encore meilleur réchauffé, il peut donc être préparé à l'avance.
- Servir la carbonnade avec des "truches" (frites, purée...) et l'accompagner d'une bonne bière brune du nord.