

LA VRAIE CARBONADE FLAMANDE

Plat traditionnel du nord : la viande mijotée dans la bière est moelleuse, la sauce onctueuse et bien parfumée à la vergeoise, même si l'on n'aime pas la bière...

• La recette



Ingrédients :

- 2,150 kg de viande de bœuf à braiser (paleron) Pour 2 repas (3pers.)
- 1 oignon
- Margarine
- 3 cuillers. à soupe de farine
- 1 litre de bière blonde ch'timi et 50 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de vergeoise brune
- 3 tranches de pain d'épices
- 6 grosses carottes
- 6 X 2 pommes de terre

Préparation :

- Découper la viande en tranches fines. Couper les carottes en rondelles. Dans une cocotte, faire dorer les tranches de viande, y ajouter la farine, l'oignon, Remuer. Ajouter la bière, l'eau, la vergeoise, les carottes, le pain d'épices. Remuer à nouveau et laisser mijoter 2 h 45 mn.
- Servir avec des pommes de terre vapeur, et avec une bonne bière Adelscott