

Carbonnade Flamande façon Whoogy's

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 3h

🌾 gluten 🥛 lait 🧀 moutarde

Carbonnade flamande avec joue de boeuf braisée à la bière brune.

France / Nord

INGRÉDIENTS

☐ joue de boeuf, <i>découpée en gros morceaux</i>	1 kg	☐ fond de veau	
☐ beurre	20 g	☐ feuilles de laurier	2
☐ farine	2 càs	☐ sucre brun	2 càs
☐ oignons jaune, <i>en dés</i>	1	☐ sel	
☐ ail, <i>émincés</i>	2 gousses	☐ poivre	
☐ bière brune, <i>belge</i>	250 ml	☐ moutarde, <i>de Dijon</i>	6 càc
☐ bière brune, <i>belge</i>	500 ml	☐ pain d'épices	6 tranches

PRÉPARATION

1. Marquer la *joue de boeuf* sur toutes les faces avec le *beurre*. Réserver et saupoudrer de *farine*.
2. Faire revenir les *oignons jaune* et l'*ail* dans les sucs de la viande.
3. Déglacer à la *bière brune*. Remettre la viande et mouiller à hauteur avec de la *bière brune* et du *fond de veau*.
4. Ajouter les *feuilles de laurier*, le *sucré brun*, le *sel* et le *poivre*.
5. Tartiner de la *moutarde* sur le *pain d'épices* et mettre dans le plat. Laisser imbiber le pain d'épices dans la sauce.
6. Enfourner à 150°C pendant 3 h.
7. Rectifier l'assaisonnement.