


Carbonade flamande à la bière brune artisanale

 cuisinedegut.net/2021/03/07/carbonade-flamande-a-la-biere-brune-artisanale-2

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

50 cl de bière artisanale Brune
400 gr de jarret, du collier ou du paleron
Plusieurs brins de thym frais
Environ 120 gr de tranches de pain
d'épice (pour moi aux noix et figue)
Moutarde forte
100 gr de lard fumé d'excellente qualité
1 gros oignon
1 cuillère à soupe de cassonade
Un gros morceau de beurre doux (30 gr)
Des pommes de terre ou des frites congelées
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

- **La veille au soir :**
- Eplucher l'oignon et le ciseler en lamelles. Réserver
- Couper le lard en lardons. Réserver
- Faire fondre le beurre dans une cocotte
- Lorsqu'il grésille, faire suer les oignons, couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux durant **10 minutes**
- Ajouter ensuite le lard, bien mélanger puis couvrir.
- Lorsque le lard est bien rose, retirer les oignons et le lard à l'aide d'une écumoire.
- Mettre de côté dans une assiette
- Dans la même cocotte et sans la nettoyer, ajouter la viande, la faire bien rissoler sur toutes les faces.
- Retirer la viande et la mettre de côté.
- Dans le jus rendu, ajouter la cassonade. Bien remuer puis remettre alors le lard et les lamelles d'oignons.
- Saler et poivrer et ajouter les brins de thym frais
- Recouvrir le tout de bière.
- Tartiner des tranches de pain d'épice de moutarde forte et les déposer une à une sur le dessus de la cocotte face moutardée contre la viande.
- Couvrir le plat et laisser cuire à **feu doux 1 h 30** sans toucher à rien
- **Le lendemain**, reprendre la cuisson et la poursuivre **1 h de plus**
- Servir la carbonade avec des frites fraîches ou surgelées au four !

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Eviter la bière pasteurisée ! choisissez plutôt une bière brune artisanale !
- 2- La quantité de la bière dépend de votre cocotte. Elle doit complètement recouvrir la viande
- 3- Enfoncez légèrement les tranches de pain d'épices et ne touchez plus à rien !
- 4- Surveillez malgré tout votre cuisson et laissez tomber l'eau du couvercle dans la cocotte à l'intérieur lorsque vous la vérifiez. La sauce est assez épaisse, vous pouvez ajouter un petit filet d'eau si vous le souhaitez pas attention pas trop !