

Carbonnade à la flamande

Plat

Quand la cuisine du Nord s'exprime

Couverts : 8

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 180 minutes

Ingrédients

Bœuf détaillé en cubes 2kg

Lard coupé en cubes 150g

Oignons finement émincés 1kg

Beurre 10g

Cassonade 1 c. à soupe

Farine 60g

Vinaigre de vin rouge 5 c. à soupe

Bière brune 1l

Thym 2 c. à café

Feuilles de laurier x2

Tranches de pain épaisses sans croûte x2

Moutarde forte 3 c. à soupe

Persil haché 4 c. à soupe

Préparation

Faites revenir le lard avec le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Lorsqu'il est doré et qu'il a rendu sa graisse, ôtez-le avec une écumoire et réservez. Mettez les oignons dans la graisse et laissez cuire lentement à couvert pendant 20 minutes. Découvrez, montez le feu et incorporez la cassonade. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que la mixture d'oignons soit caramélisée.

Transférez dans une passoire au dessus d'un bol et pressez avec le dos d'une cuillère pour extraire l'excès de graisse. Placez les oignons dans une cocotte et réservez la graisse. Préchauffez le four à 160°C (Therm. 3-4). Assaisonnez la farine avec du sel et du poivre et trempez-y les morceaux de bœuf. Rôtissez-les à feu vif,

en ajoutant dans la poêle un peu de la graisse réservée. Transférez la viande dans la cocotte. Déglacez la poêle avec le vinaigre de vin rouge. Mouillez avec 25 cl de bière et portez à ébullition. Versez le tout dans la cocotte et ajoutez le lard réservé, puis le thym et le laurier. Mélangez avec soin.

Mouillez à hauteur avec le reste de bière. Étendez une couche épaisse de moutarde sur les 2 tranches de pain et placez-les sur la viande côté moutarde vers le bas. Couvrez et laissez mijoter 2 heures au four. Otez les tranches de pain et vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez les trois quarts du persil haché et mélangez délicatement. Au moment de servir, saupoudrez avec le reste du persil.