



# Les recettes de Grand-mère de



<b>Préparation</b>	20 minutes.
<b>Cuisson</b>	2 heures à 2 heures 30
<b>Type de cuisson</b>	Cocotte ou fait tout
<b>Quantité</b>	Pour 4 personnes

## Ingédients

- 
  - 1kg de boeuf, soit du paleron ou de la macreuse ou de la joue de boeuf, coupé en morceaux
- 
  - 200gr de champignons de Paris ou du marché
- 
  - 1 cuillère à soupe de cassonade
- 
  - 1 cuillère à soupe de moutarde
- 
  - Deux cuillerées à soupe de farine
- 
  - 1 litre de bière (brune de préférence : Pelforth brune qui à un goût délicat ou Abbaye de Leffe au goût plus sucré)
- 
  - 2 tranches de pain d'épices
- 
  - 1 cuillère à soupe d'huile
- 
  - 30 cl d'eau
- 
  - 1 bouquet garni
- 
  - Sel et poivre

## Recette de la carbonnade de boeuf à la bière, ou carbonnade Flamande

La carbonnade est un plat typique du Nord, mais qui à été inventé par la communauté espagnole qui travaillait dans les mines : «Carbonnade» ayant dans sa racine étymologique le mot «charbon».

Épluchez et émincez les oignons. Dans une cocotte, mettre l'huile et faire revenir les cubes de viande environ 3/4 minutes puis mettre les oignons et les faire bien revenir avec la viande.

Mettre en pluie la cuillère à soupe de farine sur la viande, puis déposez sur la viande les tranches de pain d'épices.

Posez la moutarde sur le pain d'épices.

Versez la bière et les 30cl d'eau.

La viande doit être recouverte de liquide.

Ajoutez le bouquet garni puis salez et poivrez.

Parsemez la cassonade, couvrez et laissez mijoter environ 2h15 à feu doux.

Regardez de temps en temps si votre mélange ne brûle pas.

Un quart d'heure avant la fin de cuisson, ajoutez les champignons sans remuer la préparation.

Laissez mijoter encore 10 minutes à feu doux sans le couvercle pour faire réduire la sauce.

Servir très chaud.

### Pour l'accompagnement :

Des pommes de terre vapeur, une purée maison.

### Quoi Boire avec ?

Une bière bien sur ! brune ou blonde à vous de choisir !

En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité,  
« Le jambon persillé de bourgogne »