

## *Carbonades Flamandes à la Bière Brune*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min.**

### **Ingrédients:**

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| - CARBONADES  | 1 kg               |
| - BIERE BRUNE | 1 litre (de table) |
| - OIGNON(S)   | 2 gros             |
| - PAIN        | 1 tranche          |
| - MOUTARDE    | sur le pain        |
| - LAURIER     |                    |
| - SEL         |                    |
| - POIVRE      |                    |
| - MAIZENA     |                    |



### **Recette:**

- Coupez les oignons en morceaux grossiers (+/- 1 cm<sup>2</sup>)
- Faites dorer les carbonades dans une casserole beurrée; salez, poivrez
- Lorsque celles-ci sont bien saisies de tous les côtés, ajoutez les oignons coupés
- Laissez blanchir les oignons, et ensuite recouvrez le tout de bière brune et ajoutez le laurier
- Ensuite, placez sur le sommet une tranche de pain recouverte de moutarde et couvrez la casserole
- Laissez mijoter jusqu'à ce que la tartine se désagrège et que la sauce s'épaississe légèrement
- Rectifiez l'assaisonnement
- Ajoutez un peu de maïzéna si la sauce n'est pas assez épaisse à votre goût