

## *Carbonades de Bœuf Crémeuses à la Bière et Pancetta Grillée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 3 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- Carbonades de Boeuf	1.2 kg
- Pancetta (Jambon)	10 tranches
- Oignons	2
- Sirop d'Érable	2 c à soupe
- Vinaigre de Cidre	1 c à soupe
- Grimbergen (Bière Brune)	25 cl
- Bouillon de Boeuf	20 cl (½ cube)
- Gousses d'Ail	2
- Laurier	2 feuilles
- Sauge	1 c à café (sèche)
- Sauce Worcester	½ c à café
- Crème Fraîche	125 ml
- Moutarde	1 c à soupe
- Beurre de Cuisson	
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Dans une cocotte en fonte, faites colorer à feu vif les morceaux de bœuf dans le beurre chaud.
- Salez et poivrez puis réservez sur une assiette.
- Coupez les oignons en fines rondelles.
- Dans la même cocotte, faites revenir les rondelles d'oignons quelques minutes.
- Déglacez avec le sirop d'érable et le vinaigre. Arrosez le tout avec la bière, le bouillon puis incorporez l'ail en gousse, le laurier, la sauge et la sauce Worcestershire.
- Remplacez alors la viande saisie dans la sauce et portez à ébullition.
- Laissez cuire doucement à couvert au moins 3 heures ou plus, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.
- À l'aide d'une pince de cuisine, retirez les cubes de viande et réservez-les sur une assiette.
- Faites réduire le jus de cuisson à feu vif, jusqu'à léger épaississement puis versez la crème fraîche et laissez réduire jusqu'à consistance désirée.
- Incorporez la moutarde et laissez épaissir.
- Remplacez les carbonades dans la sauce.
- D'un autre côté, faites griller les tranches de pancetta dans une poêle chaude.
- Servez les carbonades avec la sauce et déposez 2 tranches de pancetta grillées par-dessus.

### **Remarque:**

Accompagnez de frites maison et d'une bonne salade verte.