

CARBONADES DE BOEUF À L'ANCIENNE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min.

Ingrédients:

- CARBONADES	1.2 kg de bœuf
- SALSIFIS	400g
- FLAGEOLETS	400g
- PAIN D'ÉPICES	2 tranches
- OUZO (ALCOOL GRECQUE)	2 c à soupe
- BOUILLON DE VIANDE	400 ml (1 cube)
- BEURRE DE CUISSON	
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre du beurre de cuisson dans une grande casserole et saisissez-y les carbonades sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Versez le bouillon, le pastis et ajoutez le pain d'épices en dés. Remuez bien pour laissez fondre le pain d'épices.
- Ajoutez alors les flageolets, portez à ébullition puis laissez mijoter 1 heure à couvert.
- Intégrez ensuite les salsifis, portez à ébullition puis laissez mijoter 1 heure à couvert.
- Liez la sauce légèrement avec du maizéna.

Remarque:

Accompagnez de tagliatelles.