

## Carbonades de Bœuf à la Bière et au Spéculoos

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min.**

### Ingrédients:

- CARBONADES	1.2 kg
- MOUTARDE	1 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- LAURIER	2 feuilles
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	75g
- BIÈRE BRUNE	50 cl Cuvée de Ciney
- RAISINS SECS	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- EAU	un peu



### Recette:

- Faites rissoler les carbonades dans du beurre chaud. Salez et poivrez sur les 2 faces.
- Ajoutez l'oignon émincé et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- Arrosez avec la bière, puis ajoutez le laurier, la moutarde, le vinaigre et les spéculoos.
- Mélangez jusqu'à dissolution des spéculoos.
- Baissez le feu et laissez mijoter 1 heure à couvert.
- Ajoutez un peu d'eau si la sauce devient trop épaisse.
- En fin de cuisson (20 min. avant la fin), ajoutez les raisins dans la sauce.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les carbonades nappées généreusement de sauce .... Un régal !

### Remarque:

Accompagnez d'une petite salade de blé mayonnaise et nappée de crème balsamique.