

## *Carbonades de Boeuf aux Cerises et au Porto*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- CARBONADES	1 kg
- CERISE(S)	en bocal (300 ml jus) + 150g de cerises
- EAU	200 ml
- CUBE(S) DE BOUILLON	1 cube de boeuf
- OIGNON(S)	1 gros
- ORANGE(S)	le zeste d'1
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu
- PORTO	50 ml
- BEURRE DE CUISSON	



### Recette:

- Faites revenir les carbonades dans du beurre de cuisson chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez l'oignon émincé et laissez cuire quelques minutes.
- Incorporez le jus de cerises et l'eau ainsi que le zeste d'orange et le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter au moins 1 heure.
- Ajoutez enfin les cerises et laissez encore cuire 5 à 10 minutes doucement.
- Versez le porto et liez avec un peu de maizéna.

### Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.