

Boeuf à la Grimbergen, Stoemp au Cresson

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.5 kg
- LARDONS	400 g salés
- GRIMBERGEN (BIERE BRUNE)	2 x 33 cl
- FOND DE VEAU	300 ml
- CAROTTE(S)	5
- CELERI	3 branches (vert)
- POIREAUX ENTIERS	2
- FARINE	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	
- POMME(S) DE TERRE	1.5 kg (pour purée)
- CREME FRAICHE	15 cl
- LAIT	10 cl
- CRESSONNETTE	3 ramequins
- BEURRE	2 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les carottes, les poireaux et le céleri en petits dés
- Faites revenir les morceaux de carbonades dans du beurre bien chaud. Salez et poivrez.
- Retirez les morceaux de viande et ajoutez les lardons.
- Lorsqu'ils sont bien dorés, remettez la viande et saisissez avec la farine et mélangez.
- Ajoutez alors les légumes émincés, le concentré de tomates, un peu d'ail, le thym et le laurier.
- Mouillez avec la bière et le fond de veau. Mélangez bien, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 h 30 min.
- Pour le stoemp de cresson, pelez et faites cuire vos pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 – 25 minutes. Egouttez.
- Dans un plat creux, mixez le cresson avec la crème et le lait en 2 fois. Ajoutez les noix de beurre fondues.
- Passez vos pommes de terre égouttées au presse purée, salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade.
- Incorporez alors le mélange cressonnette-crème à la purée jusqu'à obtention de la consistance voulue.
- Servez votre bœuf à la bière en cocotte ou en assiette accompagné de cette purée bien relevée.

