

Carbonades de Boeuf à la Kriek

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	4
- KRIEK (BIÈRE)	50 cl
- PAIN	2 tartines
- MOUTARDE	2-3 c à soupe
- THYM	
- LAURIER	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les carottes en petites frites.
- Faites rissoler les carbonades dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Retirez la viande et faites revenir les oignons avec les carottes.
- Remettez la viande par-dessus et arrosez avec la bière.
- Ajoutez thym, laurier, sel et poivre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 1 heure.
- Après cette heure, ajoutez le pain écroûté nappé de moutarde sur la viande et poursuivez la cuisson encore 30 – 45 minutes. Mélangez et homogénéisez le pain à la moutarde de temps en temps.
- Au moment de servir, vérifiez l'assaisonnement.