

Carbonades Normandes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 2 heures

Ingrédients :

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- OIGNON(S)	2
- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- LAURIER	4 feuilles
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- BIERE BLONDE	66cl Floreffe (2x)
- VINAIGRE DE CIDRE	3 c à soupe
- PAIN D'EPICES	4 tranches
- MOUTARDE	1 c à café
- MAIZENA	pour lier la sauce
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Emincez les oignons.
- Faites revenir les dés de carbonades dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Intégrez-y les oignons émincés.
- Saupoudrez de cassonade et remuez quelques instants puis arrosez avec le vinaigre et ajoutez le laurier et les clous de girofle.
- Laissez cuire quelques minutes.
- Coupez les tranches de pain d'épices en dés.
- Ajoutez-les à la viande et arrosez avec les bières. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition quelques minutes puis baissez le feu, intégrez la moutarde et laissez mijoter à couvert pendant 1 h 15 minutes.
- En fin de cuisson, remontez le feu et liez la sauce avec un peu de maïzéna.
- Laissez encore mijoter pendant 15 à 20 minutes.

Remarque :

Accompagnez de pommes au four (DI-224) et de croquettes de pommes de terre.