

## *Carbonnades de Boeuf à l'Irlandaise et aux Spéculoos*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### **Ingrédients:**

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- OIGNON(S)	2
- CASSONADE BRUNE	2 c à soupe
- GUINNESS (BIÈRE NOIRE)	33 cl
- EAU	25 cl
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	75g
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les oignons en dés.
- Dans une grande cocotte, faites rissoler les carbonades dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la cocotte les oignons et laissez-les cuire quelques minutes.
- Remplacez la viande dans la cocotte, saupoudrez de cassonade et mélangez pendant 1 minute.
- Déglacez ensuite avec l'eau et la bière.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 1 h 30 min.
- Après ce temps, augmentez le feu et ajoutez les spéculoos concassés.
- Mélangez jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez les morceaux de viande nappés de sauce.

