PL-2198

Carbonnades à la Kriek et aux Cerises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Carbonades de Boeuf	*1.2 kg*
- Oignons	*1*
- Farine	*2 c à soupe*
- Kriek (Bière)	*33 cl*
- Confiture de Cerises	*½ pot*
- Cerises	*300-350g dénoyautées*
- Maïzena	*1 c à soupe*
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emince l'oignon.
- Faites revenir les morceaux de viande dans une grand cocotte en fonte avec du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors dans la cocotte, l'oignon émincé et laissez étuver quelques instants.
- Replacez alors les morceaux de carbonades et saupoudrez le tout de farine. Mélangez bien puis versez délicatement la bière sur les bords de la cocotte.
- Portez à ébullition en mélangeant puis baissez le feu et intégrez la confiture de cerises.
- Couvrez et laissez mijoter doucement pendant au moins 2 h 30 min …
- Après ce temps, ajoutez les cerises (égouttées) dénoyautées. Laissez se réchauffer quelques minutes. Rectifiez l'asaisonnement.
- Diluez la maïzéna dans 2 c à soupe d'eau et intégrez ce mélange dans la cocotte. Mélangez et laissez épaissir la sauce.
- Servez bien chaud et saupoudrez de coriandre pour la finition.