

Carbonades de Boeuf à la Liégeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 15 min

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	850 g
- OIGNON(S)	1 gros
- BIERE BRUNE	1 Cuvée de Ciney
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- MAIZENA	si nécessaire
- SIROP DE LIEGE	2 c à soupe
- RAISINS SECS	40 g
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Pelez et hachez l'oignon grossièrement.
- Dans une grande casserole, faites fondre du beurre de cuisson et faites-y revenir les carbonades sur toutes les faces.
- Ajoutez les oignons à la viande.
- Salez et poivrez.
- Mouillez alors de bière de façon à couvrir la préparation. Laissez mijoter sur feu doux pendant 1 heure.
- Ajoutez alors la cassonade, les raisins secs et le sirop de Liège. Poursuivez la cuisson encore 45 minutes.
- Liez éventuellement la sauce avec un peu de maïzéna.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Remarque:

Servez avec les incontournables frites ... et une petite salade fraîche.