Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carbonnades au potiron

Ingrédients

Préparation

Cuire les carbonnades de boeuf dans du beurre dans une sauteuse.
Retirez les carbonnades de la sauteuse et faites revenir les oignons dans le beurre.
Tartinez le pain d`épices de 4 càs de moutarde.
Ajoutez les carbonnades, 2 carottes, épluchées et coupées en rondelles, le potiron et les épices à l`oignon.
Ajoutez-y la bière, le bouillon et la pain d`épices à la moutarde.
Recourez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux.
Mélangez, recouvrez à nouveau et laissez encore mijoter 15 minutes.
Laissez reposer les cabonnades une nuit entière.
Réchauffez à feu doux et au moment de servir saupoudrez les carbonnades de 2 càs de persil haché.

Commentaires

Ciboulette hachée (2 càs) Bière (1 bouteille de pils) Pain d`épices (2 pc.) Moutarde (4el) Carrotes, épluchées et coupées en rondelles (2pc.) Persil finement haché (2 càc) Ail haché (2 càc) Persil plat, haché grossièrement (4 càc)

Notes :