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

Carbonnades flamandes

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Faire revenir la viande dans une poêle avec un peu de beurre. Réserver la viande, puis faire suer les oignons dans la même poêle. Ajouter deux cuillers à soupe de cassonade et faire caraméliser.

Répartir les oignons dans les cocottes, mettre la viande dessus et couvrir de bière brune. Verser 1 càc de vinaigre et déposer le bouquet garni.

Déposer sur la viande une tranche de pain d'épices tartinée de moutarde, couvrir, enfourner et cuire pendant deux heures.

Servir avec une purée de pommes de terre ou des frites maison.

Notes :