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

Carbonnades flamandes

Ingrédients

Préparation

Faire revenir la viande dans une cocotte avec un peu de saindoux.
Réserver la viande et faire suer les oignons dans la cocotte.
Ajouter 2 càs de cassonade et faire caraméliser.
Verser 1 càs de vinaigre, la bière, le bouquet garni et la viande.
Laisser mijoter 2h30.
Faire un beurre manié avec 30 gr de farine et de beurre.
Réserver la viande dans le plat de service.
Monter la sauce au beurre manié et ajoutez au dernier moment 1 càs de moutarde.
Couvrir la viande de sauce et servir immédiatement accompagné de pommes de terre.

Notes :