

LA RECETTE

DE LA CARBONADE À LA GUEUZE

.be



PRATIQUE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h30 + 20 mn

Niveau : facile

À servir
chaud

INGRÉDIENTS

- 1 kg de carbonades de bœuf
- 3 chicons
- 1 gros oignon
- 1 petite bouteille de gueuze (37,5 cl)
- 2 tranches de pain blanc
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de sirop de Liège
- 3 càs de beurre
- 1 càc de thym
- 1 feuille de laurier



Bon appétit !

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faites fondre une bonne noix de beurre dans une grande casserole et faites-y dorer les carbonades de tous les côtés.

ÉTAPE 2

Ôtez la viande de la casserole et remettez du beurre dans celle-ci. Faites-y revenir les morceaux d'oignon. Replacez la viande dans la casserole et mouillez avec la gueuze. Assaisonnez de thym, de laurier et laissez mijoter pendant 1h30.

ÉTAPE 3

Après 1h, ajoutez les chicons coupés en quatre et tartinez les tranches de pain de moutarde. Déposez-les sur la viande, et poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 mn.

ÉTAPE 4

Quand la carbonnade est cuite, mélangez le sirop de Liège à la viande jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Servez le tout avec des pommes de terre vapeur.

UN GARS, UN CHEF!