

Carbonade pour 4 personnes

- 1 kg bœuf maigre à braiser (Paleron, gîte, hampe,...)
- 1 cuillère soupe de cassonade
- un bouquet garni
- 1 litre bière (Pelfort brune ou Leffe brune)
- 400g d'oignons
- 250g de lard fumé (pas de lardons sous vide)
- 5 tranches de pain d'épice
- 30g de beurre
- du sel de Guérande
- 3 cuillères à soupe de moutarde

1. Etape 1

Couper la viande en cubes de 2 à 3 centimètres de côté.

Découper grossièrement les oignons et couper le lard en gros lardons.

2. Etape 2

Faire fondre le beurre et faire suer les oignons dedans 10 minutes pour les ramollir (feu au mini à couvert).

3. Etape 3

Ajouter le lard en augmentant légèrement le feu, remuer régulièrement en essayant de garder couvert le plus possible.

4. Etape 4

Une fois le lard bien rose, retirer le tout (sauf le jus) et le réserver dans un plat.

5. Etape 5

Mettre le feu au maxi et mettre la viande dans la cocotte. Remuer régulièrement (ne pas couvrir), la viande doit se colorer de tous les côtés, elle va finir par rendre pas mal de jus.

Retirer la cocotte du feu, mettre la viande dans un plat en conservant le jus dans la cocotte.

6. Etape 6

Diluer la cassonade dans le jus de viande et mettre sur le feu à fond pour le réduire de moitié.

7. Etape 7

Une fois réduit, mettre le feu au mini et remettre le mélange lard-oignons en le mêlant au sirop, ajouter la viande et mélanger à nouveau, ajouter le bouquet garni et recouvrir de bière entre (80 cl à 1 litre), saler très légèrement.

8. Etape 8

Recouvrir délicatement toute la surface avec le pain d'épices 'moutardé'.

Laisser mijoter à couvert 3 heures sans remuer, tant que le pain d'épices n'est pas fondu (retirer le bouquet après 1 heure ou 2 maxi).

9. Etape 9

En cours de 'mijotage', rectifier l'assaisonnement si besoin.

10. Etape 10

Si après trois heures, le jus est encore trop liquide, laisser encore mijoter en laissant le couvercle en partie ouvert, la sauce doit être légèrement collante en surface mais bien liquide en dessous et ne doit surtout pas brûler au fond.

Notes

L'idéal est de préparer la veille ou 2 jours avant (c'est encore meilleur) et donc de faire mijoter en 2 fois :

- la première fois laisser mijoter 1h30 à 2 heures laisser refroidir et réserver au frais (à ce moment, la préparation doit être encore très liquide)
- le lendemain, retirer la pellicule en surface de gras rejeté par le lard, et réchauffer encore a feu mini pendant 1h30 à 2 heures en ouvrant ou non le couvercle en fonction de l'épaisseur de la sauce.

Mes conseils:

La carbonade est à mon goût meilleure en employant comme bière de la Ch'ti ambrée et plus encore de la Jeanlain (simple affaire de goût peut-être)

Préparez bien tous les ingrédients avant de commencer la cuisine. Pour la viande, dégraissez là un maximum lors de la coupe.

Pour plus de personnes, j'applique le coefficient multiplicateur qui va bien pour garder la base de la recette, mais après j'optimise les quantités (exemple, pour 6 personnes il faudrait selon la recette 600g d'oignons, je ne dépasse pas 500g).

Pour la bière, acheter la quantité donnée dans la recette mais ne faire que couvrir la préparation. S'il reste de la bière, la boire...

Je conseille de faire la carbonade en deux fois, ce qui permet de la dégraisser et plus elle est réchauffée, meilleure elle est.

Bonne dégustation