



Carbonade Flamande à la bière Porter Baltique

INGRÉDIENTS

- 1,0 kg de joues de boeuf
- 60 cl de bière brune Porter Baltique de la Cabaude
- 2 oignons
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe bombée de cassonade
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 3 clous de girofle
- 1 Bouquet Garni
- 1 grosse pincée de sel,
- 1 pincée de poivre
- 2 tranches de pain d'épices



PRÉPARATION

- **Epluchez les oignons et coupez-les en dés.**
- **Coupez la viande en gros cubes.**
- **Faites fondre 25 g de beurre dans une cocotte en fonte puis faites-y blondir les dés d'oignon et réservez-les dans un bol**
- **Dans la même cocotte, ajoutez 35g de beurre et faites-y revenir à feu vif les cubes de viande.**
- **Quand ils sont bien roussis, saupoudrez avec la farine, mélangez, puis ajoutez les oignons réservés, et le Bouquet garni, les clous de girofle, le sel, le poivre et la cassonade. Remuez puis arrosez avec la bière Porter Baltique de la Cabaude et rajoutez 25 cl d'eau.**
- **Couvrez et laissez mijoter 90 minutes, puis Fendez-en deux les 2 tranches de pain d'épices (qu'elles soient bien fines). Tartinez-les de moutarde et déposez-les sur la viande.**
- **Couvrez et laissez mijoter 1h30. Si jamais la sauce épaisse trop, ajoutez un peu d'eau.**



www.brasserielaabaude.fr

Brasserie de bières artisanales