

# Carbonnades flamandes

## Ingrédients pour 4 personnes

1000 g de carbonnades de boeuf  
100 cl de gueuse  
6 oignons  
2 tranches de pain blanc  
1 branchette de thym  
1 feuille de laurier  
0.5 bouquet de persil  
15 g de farine de blé  
2 c. à soupe de cassonade  
1 cl de vinaigre  
2 c. à soupe de moutarde  
50 g de beurre  
poivre et sel



## Préparation

Peler les oignons et les couper en rondelles. Rincer le persil.  
Faire chauffer le beurre dans une cocotte.  
Saisir la viande de toutes parts, puis la sortir de la cocotte.  
Faire brunir les oignons dans la graisse de cuisson.  
Les saupoudrer de farine et poursuivre la cuisson une minute en remuant.  
Ajouter la bière et continuer de remuer jusqu'à ébullition.  
Rajouter la viande dans la cocotte et y incorporer le thym, le laurier, le bouquet de persil, le sucre et le vinaigre. Saler et poivrer.  
Mettre le couvercle sur la cocotte et faire mijoter le contenu pendant une heure.  
Enduire les tranches de pain de moutarde et les déposer dans la sauce.  
Faire mijoter le tout encore une heure et demie.