

CARBONNADE FLAMANDE **À LA MOUTARDE DE CHARROUX ET BIÈRE AMBRÉE**

Ingrédients pour 8 personnes

600 g de paleron de bœuf

600 g de macreuse de bœuf

600 g de gîte de bœuf en tranches fines

2 gros oignons de Roscoff ou des Cévennes

50 g + 50 g de beurre

QS d'huile d'arachide

1 branche de Thym, 1 feuille de laurier et 1 gousse d'ail rose de Lautrec

2 clous de girofle et 2 petits oignons

2 bonnes cuillerées à soupe de cassonade brune

2 tranches de pain rassis ou mieux, de pain d'épices rassis

1 pot de moutarde de Charroux

1 litre de bière ambrée Saint-Rieul ou d'un autre brasseur (*voire une bière brune, une Telenn Du au sarrasin, etc ... mais surtout une bière de fermentation haute*)

1 kg de pommes de terre type Belle de Fontenay

Couper le paleron et la macreuse en cubes d'environ 3 à 4 cm. Les réserver dans un saladier avec les tranches fines de gîte. Ensuite, éplucher et hacher les oignons. Dans un faitout, faire chauffer un mélange d'huile d'arachide et de beurre et faire colorer la viande de chaque côté pendant quelques minutes. Retirer la viande et la remplacer par les oignons que vous laisserez blondir. Remettre alors les morceaux de viandes dans le faitout, ajouter la branche de thym, la feuille de laurier, la gousse d'ail écrasée, la cassonade, les deux clous de girofles piqués chacun dans un petit oignon et 1 litre de bière Ambrée Saint-Rieul. Étaler généreusement de la moutarde sur chacune des faces des tranches de pain ou de pain d'épices rassis, et les déposer sur le dessus de votre préparation.

Chauffer le four à 180°.

Porter le contenu de votre faitout à ébullition puis baisser le feu, recouvrir avec le couvercle, mettre au four ramené à 170° et laisser mijoter pendant 2 h 30.

Pendant ce temps, cuire les pommes de terre, les éplucher et les garder au chaud dans un récipient fermé pour qu'elles ne sèchent pas.

Servir la carbonnade parsemée avec du persil haché et accompagnée de pommes de terre natures ou transformées en purée.