

Plaisirs Gourmands d'Isa

Carbonnade Flamande

A commencer 48 h à l'avance , Temps de cuisson : 3 heures la veille + 2 heures le jour du repas.

Pour 6 personnes :

1.5 kg de paleron
2 gros oignons
75 cl de Leffe brune
1 tranche de pain d'épices
1 cuillère à soupe de moutarde forte
30 g de chocolat noir
thym, laurier
1 cuillère à soupe de farine
saindoux
2 os à moëlle
4 cl d'alcool de genièvre
sel, poivre



2 jours à l'avance :

Faire mariner la viande : mettre les morceaux de paleron dans un saladier avec la bière, thym, laurier, sel et poivre, recouvrir d'un film étirable et laisser au frais toute la nuit.

La veille :

Égoutter et éponger la viande (en gardant la marinade)

Émincer les oignons.

Faire revenir les oignons dans une cocotte en les colorant légèrement.

Et d'un autre côté faire revenir les morceaux de viande et les ajouter dans la cocotte.

Ajouter la farine et laisser cuire 2 min.

Verser la bière et porter à ébullition.

Réduire sur un feu doux et ajouter : le chocolat, les os à moëlle.

Faire griller au grille pain la tranche de pain d'épices et la tartiner de moutarde, puis mettre dans la cocotte.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 3 heures. Puis laisser reposer.

Le Jour J :

Réchauffer à découvert sur feu doux pendant 2 heures.