

CARBONADE DE BŒUF A LA BIÈRE DU NORD

Pour 4 personnes:

- 1 kg de Paleron ou de gîte de bœuf,
- 4 oignons,
- 1 petite boîte (ou frais) de champignons de Paris
- 1 bouquet garni,
- 1 litre de bière « *Jenlain* »,
- 1 cuillère à soupe de cassonade ou vergeoise brune,
- 2 cuillères à soupe de moutarde,
- 2 grosses tranches de pain d'épices,
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol.

Coupez le bœuf en cubes (2 mm) , pelez et émincez les oignons, nettoyez les champignons (si frais), et coupez en lamelles, mettez l'huile dans une poêle et faites-y frire les cubes de viandes, puis réservez-les.

Dans la même poêle, mettre les oignons et faites les « suer », mettez au fond d'un faitout les 2 grosses tranches de pain d'épices tartinées de moutarde, posez par-dessus la viande puis les oignons, versez la bière puis 30 cl d'eau, salez, poivrez, parsemez la cassonade ou « vergeoise », couvrez et laissez mijoter 2 h 30, en fin de cuisson, mettez les champignons, sans remuer votre préparation, le pain moutardé se chargera de tout lier.

Ce plat est idéal par temps de « grand froid », délicieux accompagné de pommes de terre ou de pâtes.

