



Pot-au-feu de boeuf à la bière blonde d'abbaye



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
beurre
2 oignons
2 décilitres de fond de bœuf
1 petit bouteille de bière d'abbaye (blonde)
1 anis étoilé
sel et poivre
2 carottes (grosses, débitées en gros morceaux)
1 rondelle de pain
moutarde
1 feuille de laurier
2 branches de thym
persil plat
rondelle d'oignons (crus)

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Faites cuire les morceaux de viande dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Cuisez-les éventuellement en petites portions.
- 2.** Retirez la viande de la poêle et cuisez maintenant les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
- 3.** Recouvrez de fond et faites-le réduire un peu. Ajoutez ensuite la bière d'abbaye et l'anis étoilé. Ajoutez éventuellement un peu d'eau jusqu'à ce que toute la viande soit recouverte.
- 4.** Tartinez le pain d'une généreuse couche de moutarde et placez-le sur la viande. Ajoutez la feuille de laurier et le thym. Laissez mijoter à feu doux durant 2 h.



- 5.** Ajoutez les carottes et laissez encore cuire durant 30 minutes.
- 6.** Retirez le couvercle de la poêle et laissez réduire encore doucement jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.
- 7.** Assaisonnez de poivre et de sel. Terminez avec le persil plat et les rondelles d'oignon coupées finement. ASTUCE : un régal avec des frites.