



Carbonnades de bœuf à la bière et à la moutarde



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre traditionnel (salé)
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé (extra)
2 oignons (émincés)
laurier
2 bouteilles de kasteel (brune)
1 tiret vinaigre
2 cuillères à soupe de moutarde
2 tranches de pain gris (ardennais)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une poêle et saisissez-y la viande. Retirez-la de la poêle et réservez-la.
- 2.** Faites à nouveau fondre un peu de beurre dans la poêle et faites-y revenir l'oignon.
- 3.** Ajoutez la viande et le laurier. Salez et poivrez.
- 4.** Arrosez avec la bière et le vinaigre.
- 5.** Déposez les tranches de pain garnies de moutarde sur la viande.
- 6.** Laissez mijoter doucement durant 2 à 3 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- 7.** Délicieux avec des frites McCain.
- 8.** Servez avec du Ziobaffa pinot grigio.