



# Carbonnades de bœuf au pain d'épices et aux airelles



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de boeuf  
2 rondelles de pain d'épices (Vondelmolen)  
beurre  
200 grammes de lardons (salés, Alvo)  
2 oignons (finement émincés)  
2 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
500 ml de bouillon de bœuf  
250 ml de vin rouge (Gaillac saint-michel 2015)  
thym (Ducros)  
laurier (Ducros)  
paprika en poudre (Ducros)  
300 grammes d'airelles (Ardo)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez les carbonnades de bœuf.
- 2.** Coupez le pain d'épices en dés.
- 3.** Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et faites-y revenir le lard. Retirez le lard de la poêle. Dans la même poêle, faites dorer les carbonnades. Retirez la viande de la poêle et réservez-la au chaud.
- 4.** Faites revenir les oignons émincés.
- 5.** Remettez les lardons et la viande dans la poêle. Saupoudrez de farine et laissez cuire encore un peu.



- 6.** Ajoutez la purée de tomates et les dés de pain d'épices. Arrosez avec le vin et le bouillon.
- 7.** Ajoutez le thym, le laurier et le paprika en poudre.
- 8.** Laissez mijoter 2 h à feu doux.
- 9.** Ajoutez les aïelles et laissez encore cuire durant 30 minutes.
- 10.** Il faut que les aïelles et le pain d'épices fondent dans la sauce.