

# Carbonade flamande à la bière Carolus Classic

---



Recette pour 4 personnes

## Ingrédients

- 1kg de viande carbonade de bœuf
  - 2 oignons
  - 50cl de Carolus Classic.
  - 2 ou 3 tranches de pain d'épices (ou 8 Spéculoos)
  - 1 cuillère à soupe de moutarde
  - 3 cuillères à soupe de sucre candy
- 
- a. Faites blondir des oignons coupés dans un fond de beurre dans une casserole en fonte.
  - b. Rouler vos quartiers de viandes de bœuf dans la farine et faites les saisir à feu vif dans votre casserole.
  - c. Réduisez le feu en couvrant votre viande et les oignons de Carolus Classic.
  - d. Déposé vos tranches de pain d'épices badigeonnés de moutarde et couvrez les de sucre Candy. Le tout placé au-dessus de la viande.
  - e. Couvrez votre casserole et laissez mijoter à feu doux durant trois heures minimum. Vérifiez de temps à autre le bon épaissement de votre sauce et rectifiez à l'aide d'un peu de farine le cas échéant.
  - f. Réservez au frais jusqu'au lendemain et réchauffez à feu doux.

Recette possible également et uniquement avec la **Saint Feuillien brune**, la **Lupulus brune** et ... l'**Hibernatus**)