

Carbonnade de boeuf à la bière « Cht'i »

Ingrédients :

- 1 kg de paleron ou de gîte de boeuf
- 4 oignons
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 bouquet garni
- 1 l de Cht'i ambrée (bière du Nord)
- 1 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 grosses tranches de pain de campagne
- 4 c. à soupe d'huile de tournesol
- Une branche de Persil



Étape 1

Coupez le boeuf en cubes. Pelez et émincez les oignons. Nettoyez les champignons.

Étape 2

Mettez l'huile dans une poêle et faites-y frire les cubes de viande 2 min. Puis réservez-les. Dans la même poêle, mettez les oignons et faites-les suer.

Étape 3

Mettez au fond d'un faitout, les 2 grosses tranches de pain tartinées de moutarde, posez par dessus la viande puis les oignons, versez la bière puis 30 cl d'eau, salez et poivrez.

Étape 4

Parsemez de la cassonade, 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 !
Parsemez avec du persil pour la déco.

Le conseil Fleur de Houblon : A déguster avec une Cht'i blonde.

Bon appétit !