

## **CARBONADE FLAMANDE** **À LA MOUTARDE DE CHARROUX ET À LA BIÈRE AMBRÉE**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

600 g de paleron de bœuf  
600 g de macreuse de bœuf  
600 g de gîte de bœuf en tranches fines  
2 gros oignons  
50 g + 50 g de beurre  
QS d'huile d'arachide  
Thym, 1 feuille de laurier et 1 gousse d'ail rose  
2 clous de girofle et 2 petits oignons  
2 cuillerées à soupe de cassonade brune  
2 tranches de pain rassis ou de pain d'épices  
1 pot de moutarde de Charroux  
1 litre de bière Ambrée St Rieul (*ou toute autre bière ambrée ou même brune, mais surtout de fermentation haute*)  
1 kg de pommes de terre

Couper le paleron et la macreuse en cubes d'environ 5 cm. Les réserver dans un saladier avec les tranches fines de gîte. Eplucher et hacher les oignons. Dans un faitout, faire chauffer un mélange d'huile et de beurre et faire colorer la viande de chaque côté pendant quelques minutes. Ôter la viande et la remplacer par les oignons que vous laisserez blondir. Remettre les viandes dans le faitout, ajouter le thym, le laurier, l'ail, la cassonade, les deux clous de girofles piqués chacun dans un petit oignon et 1 litre de bière Ambrée St Rieul. Etaler généreusement de la moutarde sur chacune des faces des tranches de pain rassis (ou de pain d'épices) et les déposer sur le dessus de votre préparation. Faire chauffer votre four à 180°. Porter le contenu de votre faitout à ébullition puis baisser le feu, recouvrir avec le couvercle, mettre au four ramené à 170° et laisser mijoter pendant 2 h 30.

Faire cuire les pommes de terre et les éplucher.

Servir la carbonade, parsemée de persil haché et accompagnée des pommes de terre nature ou en purée