

## Carbonades de bœuf à la bière



Plat **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 90 mn

*ou carbonades flamandes. Recette qui varie selon la bière employée et le petit plus de chacun...*

### Ingrédients

- 1,2 kg de viande de bœuf pour carbonade
- 33 cl de bière brune
- 2 gros oignons
- thym
- laurier
- 1 tranche de pain
- moutarde forte
- sel
- poivre du moulin
- 2 cs de farine
- beurre

### Préparation

- 1 Faites découper la viande en gros morceaux par votre boucher. Emincez les oignons. Dans une casserole, faites-les revenir dans du beurre.
- 2 Ajoutez la viande. Faites-la bien rissoler et mélangez le tout.
- 3 Versez la bière. Assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Ajoutez une feuille de laurier et une branche de thym.
- 4 Déposez une tranche de pain couverte d'une cuillère à soupe de moutarde forte. Couvrez la casserole et laissez mijoter pendant 1h30.
- 5 Servez avec des frites ou pommes de terre. Parsemez la viande de persil. Bon appétit !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

