

OU CARBONNADE, TU CHOISIS !

CARBONNADE

FLAMANDE



INGRÉDIENTS



Difficulté : LONG EN CUISSON MAIS
RAPIDE & FACILE EN PRÉPARATION
Coût moyen :
PAS CHER ! ;-)

La carbonnade (j'ai choisi!) c'est un plat qui donne envie d'inviter les copains alors je te donne les proportions pour **6 personnes**. Donc il te faut :

- environ **1,5kg de viande bœuf**. Du gîte, du paleron ou du jumeau... Si tu veux de la viande de qualité, tu peux faire confiance à Louise et Guillaume pour te fournir de bons morceaux tout droit venus de la ferme des Rubis de l'Authie d'Humbercourt. C'est de l'Angus bio, la goûter, c'est l'adopter !
- des **oignons**. Ceux de notre marché sont gros, 4 suffiront. Prends pas les rouges !
- **30g de beurre** parce que parfois c'est trop bon la cuisine au beurre.
- 3 cuillères à soupe de **farine**,
- 3 cuillères à soupe de **vinaigre de vin rouge**,
- 1 litre de **bière blonde ou ambrée**. Une tchiote Mascotte de Corbie ?
- 3 cuillères à soupe de **vergeoise**. Si t'as de la **caissonade** ça marche aussi.
- 2 ou 3 feuilles de **laurier**, on n'est pas aux pièces hein !
- 4 branches de **thym**. T'as pensé à en faire sécher à la fin de l'été ?
- 3 **clous de girofles**. Le clou de girofle c'est pour les puristes de la carbonnade, si t'en as pas, ce n'est pas un drame non plus...
- 200g de **pain d'épice**. Ça fait environ 8 tranches. Si tu le fais toi même, je veux bien que tu partages ta recette ! Si tu l'achètes, ne rougis pas, je fais pareil ! Et si ça t'embête de l'acheter sache qu'une de mes amies fait une succulente carbonnade en remplaçant le pain d'épice par des tranches de pains de campagne tartinés de moutarde. C'est peut-être un sacrilège mais sa carbonnade je l'aime bien !
- Et puis bien sûr, du **sel et du poivre**, classique.

Il neige !!!! Rien de tel qu'un bon petit plat mijoté pour réchauffer l'âme et le cœur mais aussi pour laisser un parfum chaleureux se balader dans la maison. Je vous propose une recette plutôt simple, peu chère et qui vient du nord. Oui ! Le nOOOOrd !

Allez ! Tu verras, la cuisson est longue mais la préparation ne te prendras qu'une trentaine de minutes.



- # Tu commences par découper ta viande en tranche d'environ 3 cm.
- # Émince tes oignons. Bah oui faut les éplucher avant !
- # Dans une cocotte en fonte si tu as, sinon y'a toujours pas de drame, fais fondre le beurre. J'ai bien dit fondre, pas cramé donc on y va mollo. Pour éviter qu'il brûle, coupe des petits dès.
- # Fais dorer la viande. Il ne s'agit pas de la faire cuire mais de colorer toutes ses faces.
- # Ajoute les oignons et remue pour ne pas qu'ils colorent eux. On veut juste les attendrir.
- # Un peu de sel, un peu de poivre et la farine. Alors !!! J'offre un verre sur le prochain marché à celui qui me donne le nom exact de cette opération qui consiste à ajouter de la farine...
- # Laisse cuire environ 5 minutes tout en remuant.
- # Ajoute le vinaigre et poursuis la cuisson d'une à deux minutes encore.
- # Allez maintenant tu balances tout le reste ! Saupoudre de vergeoise, recouvre de bière, dépose le thym, le laurier, les clous de girofles (je t'assure ce n'est pas grave si t'en as pas!) et en dernier tes tranches de pain d'épice. Oui tu peux les mettre entières, elles vont « fondre ».



CARBONADE

FLAMANDE

LA SUITE !

- # Tu portes le tout à ébullition puis tu baisses ton feu et tu laisses mijoter 3 heures. T'as pensé à prendre une Mascotte en plus pour patienter ? Non ? Bon bah... Tisane !
- # Après ces 3 heures, ôte le couvercle et augmente le feu pour faire réduire la sauce de moitié. Là il faut que tu remues souvent sinon tu me demanderas comment on nettoie une cocotte avec une crêpe de carbonnade collée au fond !

C'est prêt ! Mais ! Mais ! Mais ! Tu le sais bien, c'est le genre de plat qui mérite un repos puis un réchauffage. Si j'étais toi, après les 3 heures de cuisson je laisserais ma carbonnade tranquille et je la ferais réduire le lendemain... C'est toi qui vois !

Pour accompagner ce plat, on oublie les bonnes résolutions et on se fait de bonnes frites ! Je te conseille la pomme de terre Nicola. Sa chair est ferme et je l'utilise d'ailleurs pour te faire des chips certains jeudis. Après, si t'as de la Bintje chez toi... La Nicola ne peut pas lutter ! D'ailleurs, sais-tu que le Chef Jean-Michel Descloux, de l'Atelier des Saveurs de Longueau, blanchit ses frites avant la friture ? Oui, oui ! Dans de l'eau ! C'est sa pré-cuisson en fait... Je n'ai pas testé mais faut voir... Parait que ça crée une sorte de croûte des plus agréables et que la frite est moins grasse. Bon... OK... Il vient du Berry !



Ah ! Est-il nécessaire de te dire qu'un verre de bière est traditionnellement servi avec ce plat ? Tu reprendras bien une tchiote Mascotte ? Range ta tisane, là ça le fera pas !

Ophélie

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !

Bon appétit !