

CARBONNADE FLAMANDE

Recette proposée par dummycaro



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 53 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 1 kg de boeuf (paleron) - 4 oignons - 2 carottes - 20 g de beurre - 2 c.s. de farine - 2 c.s. de vinaigre de vin rouge - 75 cl de bière ambrée - 2 c.s. de cassonade - 2 feuilles de laurier - 3 branches de thym séché - 2 clous de girofle - 4 tranches de pain d'épices (100 g) - sel, poivre, eau - maïzena

1. Installez la cuve transparente. Lavez et épluchez les carottes. Emincez-les dans la mide-cuve avec le disque éminceur 4 mm en programme ROBOT.
2. Videz la cuve et réservez les carottes. Epluchez les oignons, coupez-les en deux. Emincez-les avec le disque éminceur 4 mm en programme ROBOT. Remplacez la cuve transparente par la cuve métal.
3. Déposez le beurre dans la cuve, ajoutez l'oignon émincé, les carottes et lancez le programme EXPERT, 3 minutes, vitesse 1A et 120°C.
4. Préparez la viande coupée en gros morceaux. Déposez-les dans la cuver et lancer le programme EXPERT, 5 minutes, vitesse 1A et 120°C.
5. Ajoutez le reste des ingrédients avec un verre d'eau. Relancez le programme EXPERT, 1 heure 15 min, vitesse 1A et 100°C.
6. Ajoutez lae maïzena si nécessaire et faites réduire la sauce encore 30 minutes à 110°C.

Astuce du chef :

A servir avec de la purée ou des pommes de terre à la vapeur.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : dummycaro