

Carbonnades à la flamande



N° DE RECETTE.: 2022130 | VERSION: 05.10.2022

Quantité	Description
1500 g	Viande de bœuf pour carbonnades
1000 ml	Bière brune
1000 ml	Eau
240 g	SAUCE BRUNE (10004335)
135 g	MAGIC MOUTARDE BIÈRE (1713155)
20 g	Sirop de Liège ou sucre
2	FEUILLES DE LAURIER (1000828)
2	Oignons
LIANT POUR SOUPES ET SAUCES (1000597)	

Manipulation

- 1) Faire mariner le ragoût avec la MAGIC MOUTARDE BIÈRE.
- 2) Faire revenir le ragoût dans une casserole.
- 3) Retirer le ragoût saisi de la casserole.
- 4) Faire revenir l'oignon dans la même casserole.
- 5) Ajouter l'eau et la bière et mélanger la SAUCE BRUNE avec un fouet.
- 6) Faire réduire la sauce.
- 7) Ajouter à nouveau le ragoût avec les FEUILLES DE LAURIER et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- 8) Ajouter à la fin le sirop de Liège ou le sucre et laisser mijoter encore quelques minutes.
- 9) Si souhaité, lier avec le LIANT POUR SOUPES ET SAUCES.

Préparation

Chauffer dans une casserole ou au micro-ondes.

Notes