

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

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.