

## La carbonade comme à Laon

Pour 4 assiettes bien remplies

- **3 belles joues de bœuf** ou du paleron coupé en cubes (200 gr par personne)
- **1 bouteille de Choulette Ambrée**
- **2 gros oignons**
- **30 g de matière grasse**
- **1 càs de farine**
- **3 tranches de pain d'épices**
- **1/2 càs de cassonade**
- **1/2 càs de moutarde**
- **Thym, laurier**
- **Sel et poivre**

- Dans une cocotte en fonte, faire fondre la matière grasse et y faire dorer la viande coupée en gros cubes. Après coloration, enlever les morceaux et remplacer les par les oignons finement émincés.

Remettre la viande dans la cocotte et répartir la farine afin de bien enrober les morceaux de viande.

Couvrir avec la bière et 1 petit verre d'eau.(15cl environ)

Saler, poivrer et ajouter le thym et 2 feuilles de laurier.

Laisser mijoter 2 heures à couvert. Surveiller l'évaporation du jus de cuisson, il faut qu'il en reste pour servir ( si ça réduit de trop, ajouter un peu d'eau ou de bière)

Dans un peu de jus de cuisson, mélanger la cassonade et la moutarde.

Ajouter ce mélange à la viande et émietter le pain d'épices par dessus.

Laisser mijoter encore 1 heure.

Et voilà c'est prêt.

Bon il faut de la cuisson mais plus ça mijote et meilleur c'est !

- Accompagnez ce plat réchauffant de purée ou de frites maison

Comme d'habitude pas de surprise avec ce plat qui a fait ses preuves...par contre je n'ai pas aimé la bière ambrée, qui a donné un petit goût amer à la sauce, un morceau de beurre frais fouetté au moment de servir à dissiper l'amertume.

- A remplacer par une autre bière brune mais pas ambrée.
- Le paleron, la basse-côte, le collier de bœuf feront aussi une bonne carbonade.
- Dans certaines recettes, le pain d'épices (ou des tranches de pain blanc) sont tartinées de moutarde et posées sur la viande au moment de servir.
- Faites comme vous voulez !