

## *Carbonade Festive au pain d'Épice et au sanglier, (pourquoi pas)*

Le civet, la daube de sanglier enchantent les familles qui aiment les plats en sauce, toutefois, il y a parfois de lendemains qui déchantent lorsque les excès se répètent, (attention à la crise de goutte).

En conséquence, et grâce à nos amis flamands, nous vous proposons une carbonade, plus légère et bien différente.

Bien sûr, il vous est toujours possible de remplacer la viande de la bête noire par celle du bœuf en y associant plusieurs sortes : macreuse, paleron, joue, jarret etc ( 3 suffiront, voir une seule comme la joue).

Pour 6 personnes : 1,5 kg de viande coupée en pièces de 4 cm environ ; une cuillère à soupe bombée de farine ;

150gr de poitrine salée et 150 gr de poitrine fumée, coupées toutes les deux en lardon ;

50 gr de beurre, 3gousses d'ail, 3oignons jaunes, 200 gr d'oignons grelots ; 30 gr de vergeoise ou cassonade ;

15 cl de vinaigre de cidre.

Un cube de bouillon de volaille, une cuillère à soupe de fonds de veau dans ½ litre d'eau chaude ;

Un bouquet garni, .....6tranches de pains d'épices tartinées de moutarde à l'ancienne ;

2 canettes de 500cl de bière brune, irlandaise, écossaise ou... Flamande bien sûr !

Du poivre du moulin à votre goût, le sel sera pour la fin si vous le jugez nécessaire.

Allons-y !

Nous allons travailler avec une cocotte en évitant tout excès de cuisson et ébullition. La cocotte au four sera en mijotage à 160° (plus la température sera élevée plus la viande risque d'être dure)

Nous faisons revenir l'ail ciselé et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis nous les réservons et agissons de même avec les lardons. Nous déglaçons la cocotte en suivant avec le vinaigre de cidre jusqu'à quasi-réduction de celui-ci. Les sucs ainsi travaillés se réjouiront avec la sauce

Ensuite, nous faisons revenir la viande dans 25gr de beurre et recouverte de farine en finale.

Les oignons reviennent maintenant dans la cocote, accompagnés du ½ litre de fonds de veau avec le cube de bouillon de volaille et la cassonade. Nous montons le feu jusqu'à un petit frémissement et nous ajoutons le contenu des 2 canettes de 500cl chacune de bière brune.

La cocotte rentre au four à 160° pour 1hr30 remuée régulièrement tous les ¼ d'H.

Durant ce temps, les oignons grelots dans une casserole avec les 25gr de beurre restant recouvert d'eau vont se glacer lentement jusqu'à une presque évaporation.

Il nous reste encore une heure de cuisson, dans la cocotte, nous réintégrons les lardons, les grelots glacés et, à l'envers, nous positionnons 6 tranches de pain d'épice tartinées de moutarde à l'ancienne.

60 mn après, bon appétit, le plat est terminé avec de pâtes fraîches, c'est un délice.