

CARBONADE DE BOEUF

Ingrédients:

1,5 kg de rôti de boeuf, coupé en tranches¹
huile d'olive
10 tranches de poitrine de porc fumé coupées en dés
5 gros oignons, coupés en rondelles
3 gousses d'ail, écrasées
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre
2 branches de thym²
3 cuillerées à soupe de persil haché
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à soupe de cassonade
1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
50-75 cl de bière
150 g de pain rassis

Dans une poêle à feu vif colorer les tranches de boeuf. Les sortir et réserver. Dans la même poêle, colorer les morceaux de poitrine et les réserver. Si nécessaire, enlever un peu de la graisse qui reste. Faire cuire les oignons dans la graisse jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Dans une cocotte, arranger en couches le boeuf, la poitrine et les oignons. Saler et poivrer chaque couche. Mettre le thym, le persil et l'ail au milieu. Déglacer la poêle avec le vinaigre. Ajouter la cassonade et la moutarde et faire cuire 2 mn. Verser ce mélange sur la viande et ajouter suffisamment de bière pour couvrir la viande. Placer les tranches de pain dessus, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 2 h.

ACTIVITÉS

1. Sous quelles formes trouve-t-on le sucre?
2. Cherchez sur Internet d'autres recettes de carbonades. Quelles sont les variantes que vous trouvez?
3. Cherchez sur Internet des recettes, et essayez de distinguer entre une daube, une carbonade et un ragoût.
4. Certaines recettes utilisent la bière comme liquide de cuisson. Quelles cuisines régionales françaises sont célèbres pour la bière?
5. Avec quoi peut-on servir ce plat?



Notes

¹ Si vous utilisez un rôti congelé qui n'est pas encore complètement décongelé, il est plus facile de le couper en tranches fines.

² Si vous utilisez du thym en poudre, utilisez 1/2 cuillerée à café.