

Carbonade de bœuf

Préparation : 20 mn, cuisson totale : 3 h 30.

Pour 4 personnes.

1 kg de bœuf (gîte, macreuse, culotte), 100 g de lard fumé, 2 carottes, 400 g d'oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 30 g de beurre, 30 g de farine, 50 cl de bière, 2 c à soupe de vinaigre, 2 c à soupe de bouillon, 1 c à café de quatre-épices, sel, poivre. Tagliatelles.

Découper la viande en morceaux. Peler les carottes, les oignons et l'ail. Détailler les carottes et les oignons en rondelles, écraser l'ail. Couper le lard en dés. Faire chauffer le beurre dans une cocotte et faire revenir la viande sur tous les côtés et les lardons. Saupoudrer de farine, bien mélanger et faire dorer un peu. Retirer la viande et les lardons. Ajouter les carottes et les oignons, les saupoudrer de quatre-épices, les faire dorer et les retirer. Puis verser le vinaigre, tourner avec une cuillère en bois en grattant le fond.

Oter la cocotte du feu. Disposer au fond la moitié des oignons et des carottes. Poser dessus la viande et les lardons, puis le restant des oignons et des carottes, le bouquet garni et l'ail. Saler et poivrer. Verser la bière et le bouillon. Couvrir et laisser mijoter 3 heures.

Au moment de servir, faire cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau salée, puis les égoutter.

Présenter la carbonade de bœuf accompagnée de tagliatelles.

Petits conseils :

On peut préparer ce plat la veille et le réchauffer à feu doux au moment de le servir, il n'en sera que meilleur. Servir avec ce plat une bière.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.