


# CARBONNADES ET FRITES



 Facile

 Moyen

 Plus que 30 min.

Plat : Plat principal

Cuisine : Belge

Régime : Autre

Repas : Diner

Occasion : Autre

Saison : Toute saison

## Ingrédients

Cette recette est pour **4 personnes**.

- 1 kg de viande de bœuf en morceaux
- beurre
- 1 goutte de vinaigre blanc
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 1 épaisse tranche de pain gris
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- thym frais
- 2 c. à s. de sirop de Looz (ou de Liège)
- 1 bouteille de bière brune
- 2 gros oignons
- mayonnaise

## PRÉPARATION

1. Pour les carbonnades : épluchez les oignons et coupez-les en morceaux pas trop fins.
2. Faites chauffer une grande casserole et faites-y fondre une noix de beurre. Faites suer les oignons à feu moyen, en évitant qu'ils ne colorent.
3. Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites-y fondre une noix de beurre.
4. Faites dorer les morceaux de viande dans la casserole. Assaisonnez la viande de poivre du moulin et d'un peu de sel.
5. Ajoutez les morceaux de viande dans la casserole avec les oignons. Conservez les sucs de cuisson dans la poêle et versez-y la bière. Détachez bien tous les sucs pendant que la bière bout (déglacer).
6. Une fois la bière cuite, versez-la dans la casserole
7. Reliez quelques feuilles de laurier et quelques branches de thym à l'aide d'une ficelle de cuisine. Laissez le casserole mijoter avec le bouquet garni.
8. Ajoutez les clous de girofle et le sirop de Looz (ou de Liège).
9. Tartinez généreusement la tranche de pain gris de moutarde (forte). Posez la tranche de pain dans la casserole, la moutarde vers le bas.
10. Laissez la carbonnade mijoter une heure et demi à trois heures sur feu doux, sans couvrir la casserole. Le temps de cuisson dépend de la qualité de la viande. Remuez de temps en temps dans la casserole et contrôlez en même temps la cuisson de la viande.
11. Une fois que la sauce de carbonnade a atteint l'épaisseur désirée, couvrez la casserole.
12. Terminez la carbonnade avec un petit filet de vinaigre blanc et mélangez le tout.
13. Goûtez et ajoutez un peu de poivre du moulin ou de sel selon votre goût.
14. Pour les frites : épluchez les pommes de terre et coupez-les sous forme de frites. Elles ne doivent pas être trop fines : la frite belge idéale a 13 mm d'épaisseur.
15. Ne lavez pas les frites afin d'en conserver l'amidon.
16. Faites chauffer la graisses de friture (de préférence de la graisse de bœuf) à 140°C.
17. Faites cuire les frites une première fois, sans les faire colorer. (Vous pochez en fait les pommes de terre).
18. Laissez-les refroidir dans un plat recouvert d'essuie-tout.
19. Faites chauffer la graisse de friture à 180°C.
20. Faites-y dorer les frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
21. Placez à nouveau les frites dans un plat recouvert d'essuie-tout afin de les laisser égoutter. Salez-les à volonté.
22. Finition : servez une portion de carbonnade avec les frites fraîchement cuites et une belle cuillère de mayonnaise.

## Conseil culinaire

- Faites cuire une grande quantité de viande en plusieurs fois. Si la poêle est trop pleine, la viande a plus tendance à bouillir qu'à cuire.
- N'hésitez pas à utiliser plus de bière qu'indiqué.