

Carbonnade flamande (chelle vraie carbonat' à nouzote)

Recette de Hélène DEMARETZ

Ingrédients 4/6 personnes :

1kg 200 de viande de bœuf à carbonnade (gîte, macreuse ou paleron) "deul bonne viant' à carbonat'

2 à 3 os de veau "och' deul vieau" - *pour moi, fond brun fait maison

500 grs d'oignons jaunes «des oignons jaunes doux comme in in trouffichi»

50 grs de saindoux "si té n'a pon, té mets du beurre"

50 grs de vergeoise brune «té trompe pon hein, ché d'ut vergeoise, pon du chuc end'canne» - * j'ai de la blonde dans mon placard, faut pas gâcher !

75 cl de bière de garde brune ou ambrée "eun' bonne bière end' garde brune ou ambrée"

3 tranches de pain d'épices : ½ tranche par personne "eun demi traënche end' pain d'épiches par personne "

De la moutarde "deul moutart' "

1 bouquet garni (té fais tin bouquet avec une braënque end'thym, du laurier épis eun'tiote braënque end'céleri.

1 bâton de cannelle

1 cuillère à café de chicorée liquide (ou mieux 2/3 cônes de houblon bien secs "si t'arrives à in trouver")

sel, poivre

Coupez le bœuf en gros morceaux perpendiculaires au fil de la viande. Pelez et émincez finement les oignons.

Tartinez le pain d'épices généreusement avec la moutarde (vas-y- mets- en faut pon argarder al'dépaënse.

Dans une cocotte, faites suer les oignons à feu vif dans le saindoux bien chaud.

Quand ils sont transparents, ajoutez 2 cuillères à soupe de vergeoise brune et dès le début de la caramélisation sortez-les et les réservez-les au chaud.

Faites immédiatement revenir les morceaux de viande dans le même saindoux, retournez-les sans les piquer pour les laisser se colorer de tous les côtés. Ajouter les os de veau, remettez les oignons et saupoudrez avec le reste de la vergeoise. Bien mélanger.

Ajouter le bouquet garni, la cannelle, puis posez sur l'ensemble vos tranches de pain d'épices moutardées, le houblon ou la cuillère à café de chicorée liquide. Mouillez enfin avec la bière, ajoutez un peu d'eau (ou le fond de veau) pour être presque à hauteur, saler, poivrer, couvrir la cocotte et réduisez le feu.

Laisser cuire ainsi à chaleur douce pendant 3 heures : la viande doit être très tendre et la réduction (sauce) suffisante.

Retirez les os de veau, le bouquet garni et le bâton de cannelle, mélangez doucement.,,ça-y est vous pouvez servir.

Servir avec une pomme de terre à l'eau et une salade verte ou une salade d'endive (de chicon).

À table !!!!!C'est agréable tous ces compliments, hein ouais ?

*sans pain d'épices, prenez des tartines de pain sec que vous tartinerez de moutarde de la même façon, et ajoutez 2 c à c d'un mélange d'épices composé à parts égales de : muscade, gingembre, 4 épices, anis vert en poudre.

- pas de vergeoise !!! "si té n'a pon, té mets deul casonnade, ça ira quand même
- à défaut d'os de veau, on peut mouiller au fond de veau lié à la bière (dans ce cas, on ne rajoute pas d'eau).
- Même si les grandes bases sont toujours identiques, il existe à peu près autant de façon de faire la carbonade que de foyers dans le Nord. Le choix de la bière par exemple (certains font la carbonade à la bière blonde ou ambrée) ou des morceaux de viande (on trouve des carbonades faites avec un mélange de macreuse, palerons et gîtes) sont des options tout à fait personnelles et vous finirez par avoir vos propres préférences en « pratiquant » la carbonade.