

# Carbonade flamande

## **Pour 6 Personne(s)**

Temps de préparation : **40 min**

Temps de cuisson : **2h**

1,5 kg de bourguignon  
3 oignons  
2 canettes de bière brune ou blonde  
2 tranches de pain d'épice  
2 c. à soupe de cassonade brune  
moutarde  
beurre  
sel et poivre

Faites dorer la viande dans un faitout avec le beurre.

Une fois bien dorée, retirez les morceaux de viande et faites dorer les oignons coupés en fins morceaux.

Une fois les oignons dorés (pas brûlés), replongez les morceaux de viande, salez et poivrez.

Ajoutez la bière et laissez cuire pendant 1 heure 50.

Tartinez les tranches de pain d'épice de moutarde et mettez-les sur la viande, ajoutez la cassonade

Laissez cuire 10 min (Il faut que le pain d'épice soit fondu).