

# Carbonnade basse température au pain d'épice

L'hiver arrive et quoi de mieux qu'une bonne carbonnade pour se réchauffer. La carbonnade est un plat typiquement flamand dont la sauce est confectionnée à base de bière brune. Le pain d'épice ajoute une petite note sucrée qui est fort agréable.

Cette carbonnade est un plat mijoté: vous obtiendrez une viande extrêmement tendre si vous la faites cuire à tout petit feu plusieurs heures comme le faisaient nos grand-mères qui plaçaient la marmite à compoter sur le coin de la cuisinière à bois toute la journée!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



La carbonnade

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour la Carbonnade (pour 8 personnes)**

Carbonnade:

- 1 kg 200 de bœuf à bourguignon coupé en gros cubes (environ 3 cm sur 3 cm)
- 2 oignons
- 1 litre de bière brune
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre cassonade
- 3 ou 4 tranches de pain d'épice pour la sauce
- une cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- deux cuillerée à soupe de moutarde
- beurre
- sel, poivre

Garniture:

- 200 g de lardons

- En accompagnement: petites pommes de terre vapeur ou une purée ( recette de la purée de Joël Robuchon cliquer [ici](#))
- deux tranches de pain d'épice pour la poudre de pain d'épice



## Préparation

- Déposez deux tranches de pain d'épice sur une plaque et enfournez à 180° pendant 15 mn.



Passez le pain d'épice au four.

- Sortir les tranches de pain d'épice et passez les au mixeur: vous allez obtenir une poudre que vous utiliserez lors du dressage.



Mixer finement le pain d'épice.

- Dans une poêle faire revenir les lardons pour qu'ils soient bien dorés. Réservez.



Faire revenir les lardons.

- Pelez et épluchez les oignons. Émincez les.



Émincez les oignons.

- Salez et poivrez la viande. Farinez la légèrement.



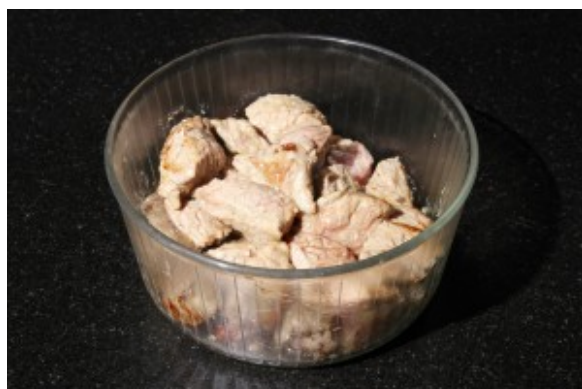
Farinez la viande.

- Dans une cocotte faire fondre une belle noix de beurre et faire colorer les morceaux de viande. Retournez les de manière à les colorer sur toutes les faces.



Colorez la viande dans une cocotte.

- Lorsqu'ils sont tous colorés ôtez les de la cocotte et réservez les .



Réservez la viande.



- Versez les oignons dans la cocotte avec une noix de beurre et bien mélanger dans les sucs de cuisson de la viande.



Faire revenir les oignons dans les sucs de la viande.

- Ajoutez la cassonade et mélangez. Laissez caraméliser.



Ajoutez la cassonade.

- Déglacez avec le vinaigre.



Déglacez avec les vinaigre.

- Puis remettez la viande dans la cocotte.
- Rajoutez deux cuillerée à soupe de moutarde et les tranches de pain d'épice.



Rajoutez la moutarde et le pain d'épice.

- Couvrez la viande à hauteur avec la bière.



Couvrir à hauteur avec la

bière.

- Couvrir et cuire à tout petit feu pendant 4 heures; l'idéal est une température de 68 °: Pour être sûr de pas être en surcuisson mettez votre cocotte au four entre 65 et 70 degrés pour 4 heures de cuisson. Ce plat est encore meilleur si vous le cuisez la veille et le réchauffez le jour même!
- La cuisson terminée ôtez la viande de la sauce. Réservez.



Réservez la viande.

- A l'aide d'un mixeur plongeant mixez la sauce.



Mixez la sauce.

- Puis faire réduire la sauce à feu doux dans une casserole: elle doit avoir une consistance un peu épaisse pour bien napper les morceaux de viande.



Rectifiez l'assaisonnement après réduction.



Réduire la sauce.

- La sauce réduite, remettez les morceaux de viande dans la sauce. Vous pouvez réserver votre viande en sauce au four à 65° dans la cocotte en attendant de servir.

### **Dressage:**

Je vous propose deux idées de dressage: la première dans un style bistrot et la seconde plus gastronomique.

- Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans un ramequin individuel.



Déposez les dés de pommes de terre vapeur et une bonne cuillerée de sauce dans votre ramequin

- Posez quelques cubes de viande sur la sauce.



Posez la viande sur la sauce

- Rajoutez les lardons sur la viande et saupoudrez avec la poudre de pain d'épice.



Rajoutez les lardons.

- Décorez avec quelques feuilles de céleri.



Décorez avec quelques feuilles de céleri.

- Une idée de présentation plus gastronomique: servez dans une assiette creuse et faites un trait de poudre de pain d'épice sur le côté de l'assiette.



Présentation gastronomique