

Carbonnades de Boeuf à la Chimay Bleue et aux 4 Épices

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg (Bourguignon)
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	3-4
- FARINE	2 c à soupe
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	1 c à café
- CHIMAY BLEUE (BIÈRE)	66 cl
- MOUTARDE	1 c à café
- CHAMPIGNONS DE PARIS	300g
- AIL EN POWDRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez les oignons en demi-rondelles.
- Pelez et coupez les carottes en bâtonnets.
- Faites revenir les morceaux de viande dans du beurre chaud avec un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Lorsque la viande est bien colorée, ajoutez les oignons et les carottes. Remuez quelques minutes puis saupoudrez de farine et du mélange 4 épices. Mélangez le tout.
- Arrosez alors avec la bière. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Intégrez la moutarde. Laissez mijoter au moins 2h30 à 3h en remuant de temps en temps.
- Nettoyez les champignons et coupez-les en gros dés. Faites-les sauter dans une poêle chaude avec du beurre. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Lorsqu'il reste 1 heure de cuisson, intégrez les champignons dans la sauce.

Remarque:

Le mélange 4 épices peut-être remplacé par 2 tranches de pain d'épices : alors, diminuez la quantité de farine et ajoutez un peu d'eau si nécessaire car la sauce sera plus épaisse.