

CARBONADE DE BŒUF

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 3 H
POUR 4 PERSONNES

1.
Epluchez les oignons, émincez-les.
Faites chauffer le four à température élevée.
2.
Faites chauffer le saindoux dans un sautoir, dans lequel vous ferez revenir les tranches de bœuf à feu assez vif. Quand elles sont bien dorées, retirez-les, tenez-les au chaud.

Faites blondir les oignons dans ce même saindoux, à feu moyen, en les remuant à la cuillère de bois. Pilez ensemble les grains de poivre, le clou de girofle et la cannelle. Quand les oignons sont suffisamment dorés retirez-les et mettez-les de côté.
3.
Saupoudrez de farine la graisse contenue dans le sautoir, faites un roux brun. Délayez-le avec le bouillon puis avec 30 centilitres de cidre. Ajoutez le bouquet garni, assaisonnez avec du sel et les épices pilées. Laissez frémir pendant 10 minutes, puis ajoutez la cassonade et la moutarde.
4.
Garnissez une terrine de couches alternées de tranches de bœuf et d'oignons rissolés. Versez la sauce au cidre sur le tout. Couvrez la terrine, glissez-la dans le four chaud. Laissez cuire pendant 2 heures 30.

Servez très chaud, dans la terrine de cuisson.

1,5 kg environ de bœuf
à braiser (que vous ferez couper en tranches d'1 cm d'épaisseur)
500 g d'oignons
3 c. à s. de saindoux
1 clou de girofle
6 grains de poivre
1 fine pincée de cannelle
1 bouquet garni
30 cl de ZATHINOÉ®
1 bol de bouillon
1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel fin
1 cuillère à soupe de farine