

BAVETTE DE BOEUF STYLE CARBONADE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

2 lbs de bavette de boeuf coupés en cubes 2"x 2"
2 tasses d'oignons émincés
3/4 à 1 tasse de cassonade
3 gousses d'ail hachées finement
3 tasses (750 ml)de bière belge ou autre
4 tasses (1 lt) de fond brun lié
3 c. à soupe d'huile
1 pincée de thym ou 2 branches de thym frais
2 feuilles de laurier
1 c. à thé de moutarde forte (facultatif)
Sel et poivre

Méthode

Préchauffer le four à 350F

Dans une casserole allant au four, ajouter l'huile, sauter les cubes de bœuf. Faire revenir les oignons émincés. Mouiller avec le fond brun et la bière. Saler et poivrer. Ajouter la cassonade, ail, feuille de laurier, thym et la moutarde forte. Déposer un papier sulfurisé et cuire à couvert au four 1 heure 45 minutes à 2 heures à 350F.

Dressage

Dresser la bavette sur nid de riz, servir avec frites et une salade de votre choix.



Chef C. Croze