

Une bière, une recette!



BŒUF BRAISÉ À LA CALVINUS NOIRE



Ingrédients pour 4 personnes:

- 45 ml (3 cs) d'huile végétale
- 30 ml (2 cs) de beurre
- Sel et poivre noir du moulin
- 250 ml de farine tout usage
- 800 g de palette de bœuf, détaillée en cubes de 2 à 3 cm
- 4 oignons moyens, émincés
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 500 ml de Calvinus Noire
- 300 ml de fond de veau
- 2 ou 3 belles brindilles de thym frais
- 1 grosse feuille de laurier
- 2 carottes moyennes, coupées en rondelles d'env. 1 cm
- 250 ml de poitrine de porc fumé, coupée en lardons
- 15 ml (1 cs) de pâte de tomate
- 15 ml (1 cs) d'estragon frais, haché
- 30 ml (2 cs) de persil plat, haché

Préparation

Dans une poêle, chauffer les 2/3 de l'huile et la moitié du beurre à feu moyen-vif.

Saler, poivrer et enfariner le bœuf.

Faire colorer les cubes de bœuf sur toutes les faces. Réserver.

Dans une cocotte en fonte émaillée, chauffer le reste de l'huile et du beurre à feu moyen-vif.

Ajouter les oignons et faire revenir, en remuant à l'occasion, jusqu'à obtention d'une belle coloration.

Ajouter l'ail et cuire encore 1 minute en remuant constamment. Mouiller avec la Calvinus Noire et le fond de veau.

Ajouter le thym et le laurier.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter doucement environ 1 heure 30 minutes.

Ajouter la carotte et laisser mijoter 30 minutes supplémentaires.

Pendant ce temps, dans une poêle, faire rissoler les lardons. Réserver.

Au terme des deux heures de cuisson, incorporer la pâte de tomate et l'estragon.

Cuire environ 15 minutes à découvert.

Disposer dans les assiettes sur un lit de nouilles au beurre.

Garnir avec les lardons et le persil haché.

Bonne dégustation!

