

Carbonade flamande au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 60 min	Durée : 65 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 13	Etapas : 8	Astuces : 19	

Ingrédients

1Kg viande de bœuf (gîte, paleron, jumeau, bourguignon, joue de boeuf, boeuf à braiser, jarret de boeuf,...)
700g de bière brune
50g de beurre
40g de cassonade
40g de pain d'épice
2 carottes
2 oignons
2 cuillère à soupe de farine
2 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à soupe de moutarde
Thym
Laurier
Clou de girofle

Etapas

Découvrez une spécialité belge, mijotée à la bière, de carbonade flamande au boeuf avec cette excellente recette thermomix simple et rapide à cuisiner

Â»

Eplucher les oignons et les couper en deux. Les mettre dans le bol du thermomix, régler 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre, régler 1 minute sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le vinaigre de vin et régler 2 minutes sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la bière, la cassonade, le thym, les feuilles de laurier, le clou de girofle, le pain d'épice tartiné de moutarde.

Â»

Eplucher et couper les carottes en petits dés et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 5 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

Couper la viande en morceaux de + ou - 5cm et les mettre dans le bol.

Â»

Programmer 50 minutes sur 100°C, fonction mijotage, en sens inverse.

Servir chaud ce boeuf mijoté en carbonade flamande. Vous allez vous régaler. Miam ;)