



Carbonnades de bœuf à la Tournay Noire

Ingrédients

- 1 kg de paleron ou de gîte de bœuf
- 4 oignons
- 10 carottes moyennes
- 15 pruneaux dénoyautés
- 1 bouquet garni
- 1 L de Tournay Noire
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une noisette de beurre
- Cassonade brune

- 1 Coupez la viande en cubes
- 2 Émincez les oignons et coupez les carottes en rondelles
- 3 Mettez l'huile et le beurre dans une poêle et faites caraméliser les oignons, sans les brûler
- 4 Dans un faitout (ou une casserole à pression) beurré et huilé, faites colorer la viande pendant 2 minutes
- 5 Ajoutez-y les oignons caramélisés, les carottes coupées et les pruneaux dénoyautés
- 6 Versez la bière puis 30 cl d'eau, salez et poivrez à votre goût
- 7 Ajoutez le bouquet garni, couvrez et laissez mijoter 2 h 30 (En mode casserole à pression: 30 minutes)
- 8 En fin de cuisson rectifiez si nécessaire avec 2 cuillères à soupe de cassonade et laissez la sauce s'épaissir.

En accompagnement, des pommes de terre grenaille au romarin à l'huile d'olive et beurre ainsi qu'une délicieuse Tournay Noire.



Bonne dégustation !