

Carbonnade de boeuf à l'orangina

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 4 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de boeuf (paleron ou macreuse)
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 60 g de beurre
- 70 g de pain d'épices (3 tranches)
- 1 cuil à café bombée de sucre cassonade
 - 1 cuil à soupe de farine
 - 70 cl d'Orangina
 - Moutarde forte
 - Sel / Poivre

Préparation :

Couper vos morceaux de boeuf en petits morceaux et farinez-les.

Faites longuement dorer la viande dans 30 g de beurre.

Retirez la viande, remettre un peu de beurre et y faire caraméliser les oignons.

Remettre la viande et bien mélanger.

Ajouter l'Orangina, puis les tranches de pain d'épice tartinées de moutarde.

Saler, poivrer et ajouter la cassonade.

Portez à ébullition, puis laissez mijoter 3 h. à feu très doux et à couvert. Mélangez de temps en temps.

Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 15 à 20 min pour concentrer la sauce et la rendre plus onctueuse.

Servez bien chaud avec une bonne purée maison.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline

Astuce :

Préparez votre carbonnade la veille, c'est meilleur le lendemain, réchauffer à tout petit feu.

<< Plus c'est réchauffé, meilleur c'est >>