



La recette de la Carbonade Flamande

publié le 19/03/2021

Bonjour à tous.

Cette semaine nous allons vous proposer la recette de la Carbonade flamande qui sera servie lundi midi dans notre restaurant scolaire.

Pour son élaboration et pour satisfaire le ventre de nos 300 clients nous avons besoin de :

- ▶ 35 kg de joue de bœuf
- ▶ 20 litres de bière BRUNE
- ▶ 5 kg d'oignon
- ▶ 3 kg de lard fumé
- ▶ 1 kg de moutarde
- ▶ 0.500 kg de sucre cassonade
- ▶ 0.500 kg de beurre
- ▶ 80 tranches de pain d'épices

Faire revenir vos oignons et votre lard dans votre beurre. Une fois le tout revenu le débarrasser de coter et y mettre à revenir votre bœuf.

Lorsque votre bœuf est bien revenu y ajouter votre sucre cassonade vos oignons et vos lardons. Bien mélanger et y ajouter votre bière. Rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Badigeonnez généreusement votre pain de mie avec votre moutarde et placez le sur la viande. Laissez le cuire le temps que votre pain de mie soit dissout. Une fois votre pain de mie dissout votre carbonnade est cuite !!!! Vous pouvez accompagner votre plat avec des FRITES bien évidemment ou une bonne purée maison qui sera notre cas !!!

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.