



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :
TERRA MADRE FEAT. L'OASIS DES SAVEURS

LA CARBONADE

- Faites revenir dans une cocotte à fond épais le bœuf préalablement coupé en dés de 2 à 3 cm de côté avec le beurre.
- Versez la bière, ajoutez les oignons coupés en lamelle et 50 g du mélange Carbonade Terra Madre.
- Laissez mijoter à couvert 1/2 heure.
- Placer les tranches de pain d'épices dans la préparation.
- Laissez mijoter à petit feu entre 1 h30 et 2 h30.
- Mélangez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Bon appétit !

Suggestions d'accompagnement :
traditionnellement, la carbonade flamande est servie avec des frites, mais vous pouvez aussi l'accompagner de pâtes fraîches ou pommes de terre (sautées, vapeur ou en purée). Pour plus d'originalité, vous pouvez la marier à des endives braisées ou de spätzle alsaciens !

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

1,5 kg de bœuf
(paleron)

2 à 4 oignons

8 tranches de pain
d'épices

50 à 75 cl de bière
(ou de Gueuze)

50 g mélange
Carbonade Terra Madre

1 noix de beurre

Sel / Poivre

