



## Carbonade de bœuf

Rendement : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 750 g Bœuf en petits cubes
- 2 Oignons moyens en cubes
- 2 Carottes moyennes, tranchées en rondelles
- 30 ml Beurre
- 1 Échalote grise hachée
- 300 ml Sauce demi-glace Knorr Suisse
- 300 ml Bière (brune)
- 15 ml Vinaigre de vin
- 20 ml Sucre brun
- 1 Pincée de thym
- 1 Feuille de laurier
- 10 ml Moutarde de Dijon
- Q.S. sel et poivre

### MÉTHODE :

Dans une sauteuse sur un feu fort, faire fondre le beurre. Ajouter les cubes de bœuf, saler et poivrer. Faire revenir les cubes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Ajouter les légumes et l'échalote. Ajouter la bière, porter à ébullition. Ajouter la sauce demi-glace, le sucre brun, le thym, le laurier et la moutarde. Couvrir et cuire au four 350° F environ 60 minutes.

Servir avec des pâtes ou des pommes de terre vapeur.

**Normand Hamel,**  
**Chef chez IGA CADIEUX**

**Tél. : 450 455-3784**