



Carbonade de Joue de Boeuf à la Flamande, Confit de Chicons



Suggestion de présentation

pour 2 à 3 personnes:

1 joue de boeuf (400 g env.)
2 oignons
1/4 de L de bière ambrée
1/4 de L de fond de veau lié
1 bouquet garni
beurre, huile, sel & poivre du moulin

roux brun:

30 g de beurre
25 g de farine

confit de chicons:

2 endives
25 g de beurre
1/2 citron
1 càs de cassonade
1 càs de miel
1 càs de vinaigre de vin
3 càs de bière ambrée
sel & poivre du moulin

Dégorger quelques minutes, la joue sous un filet d'eau courante. Dénervé et détailler en escalopes minces et courtes, assaisonner de sel & poivre. Emincer les oignons. Dans une casserole fondre le beurre sans coloration, ajouter la farine et cuire ce roux à feu très doux jusqu'à brunissement, réserver.

Dans un sautoir colorer les oignons émincés au beurre, réserver sur une assiette. Faire colorer vivement les escalopes dans l'huile bien chaude, réserver dans une passoire. Déglacer la sauteuse avec la bière (Lambic vieux de préférence) puis le fond de veau. Lier avec le roux brun compléter avec la cassonade qui a pour but de casser l'amertume de la bière, ranger dans le sautoir escalopes et oignons, par couches alternées. Verser cette sauce sur les carbonades, ajouter le bouquet garni, porter à ébullition, couvrir et cuire doucement au four (150°C) pendant 2 heures et demie. Surveiller et mélanger en cours de cuisson.

Laver et couper les endives en deux dans la longueur et tailler en julienne. Les suer au beurre dans une cocotte, ajouter le jus d'un 1/2 citron. Puis la cassonade, le miel, le vinaigre, la bière, assaisonner et laisser compoter ainsi jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson.