# Carbonnade flamande et frites

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

40 grammes de beurre
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé (en dés)
3 oignons
2 cuillères à soupe de farine
500 ml de bière de table
2 cuillères à soupe de sirop de Liège
1 cuillère à soupe de moutarde
2 brins thym frais
2 feuilles de laurier
1 kilogramme de frites précuites
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans une grande cocotte. Assaisonnez la viande de poivre et de sel, puis faites-la bien dorer en plusieurs fois. Retirez-la de la cocotte.**
2. **Coupez les oignons en demi-rondelles et faites-les revenir dans la même cocotte jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez la farine et mélangez bien.**
3. **Versez la bière de table et décollez les sucs de cuisson. Ajoutez le sirop de Liège, la moutarde, le thym et le laurier. Remettez la viande dans la cocotte.**
4. **Laissez mijoter la carbonnade à couvert, à feu doux, pendant environ 2 h 30. Remuez de temps en temps et ajoutez un petit filet d'eau si nécessaire. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel.**
5. **Faites dorer les frites précuites à la friteuse ou au four, selon les instructions figurant sur l'emballage.**
6. **Servez la carbonnade avec les frites.**