Pot-au-feu de boeuf à la bière blonde d’abbaye

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé
beurre
2 oignons
2 décilitres de fond de bœuf
1 petit bouteille de bière d’abbaye (blonde)
1 anis étoilé
sel et poivre
2 carottes (grosses, débitées en gros morceaux)
1 rondelle de pain
moutarde
1 feuille de laurier
2 branches de thym
persil plat
rondelle d’oignons (crus)

Méthode de préparation

1. **Séchez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Faites cuire les morceaux de viande dans le beurre jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés sur tous les côtés. Cuisez-les éventuellement en petites portions.**

2. **Retirez la viande de la poêle et cuisez maintenant les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.**

3. **Recouvrez de fond et faites-le réduire un peu. Ajoutez ensuite la bière d’abbaye et l’anis étoilé. Ajoutez éventuellement un peu d’eau jusqu’à ce que toute la viande soit recouverte.**

4. **Tartinez le pain d'une généreuse couche de moutarde et placez-le sur la viande. Ajoutez la feuille de laurier et le thym. Laissez mijoter à feu doux durant 2 h.**

5. **Ajoutez les carottes et laissez encore cuire durant 30 minutes.**

6. **Retirez le couvercle de la poêle et laissez réduire encore doucement jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.**

7. **Assaisonnez de poivre et de sel. Terminez avec le persil plat et les rondelles d'oignon coupées finement. ASTUCE : un régal avec des frites.**