Carbonnades de bœuf à la bière et à la moutarde

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 noisette de beurre traditionnel (salé)
1 kilogramme de ragoût de bœuf non désossé (extra)
2 oignons (émincés)
laurier
2 bouteilles de kasteel (brune)
1 tiret vinaigre
2 cuillères à soupe de moutarde
2 tranches de pain gris (ardennais)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans une poêle et saisissez-y la viande. Retirez-la de la poêle et réservez-la.**
2. **Faites à nouveau fondre un peu de beurre dans la poêle et faites-y revenir l'oignon.**
3. **Ajoutez la viande et le laurier. Salez et poivrez.**
4. **Arrosez avec la bière et le vinaigre.**
5. **Déposez les tranches de pain garnies de moutarde sur la viande.**
6. **Laissez mijoter doucement durant 2 à 3 heures jusqu’à ce que la viande soit tendre.**
7. **Délicieux avec des frites McCain.**
8. **Servez avec du Ziobaffa pinot grigio.**