



Carbonades à la Gueuze et aux chicons et tarte à la cassonade

CARBONADES A LA GUEUZE ET AUX CHICONS (Pour 4 personnes)

- 1 kg de carbonades de bœuf
- 3 chicons
- 1 gros oignon
- 1 petite bouteille de gueuze (37,5 cl)
- 2 tranches de pain blanc
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de sirop de Liège
- 3 càs de beurre
- 1 càc de thym
- 1 feuille de laurier

1/ Faites fondre une bonne noix de beurre dans une grande casserole et faites-y dorer les carbonades de tous les côtés.

2/ Débarrassez la viande et ajoutez du beurre. Faites-y revenir les morceaux d'oignon.

3/ Replacez la viande dans la casserole et mouillez avec la gueuze. Assaisonnez de thym et de laurier et laissez mijoter pendant 1 h 30.

4/ Après 1h, ajoutez les chicons coupés en quatre, et tartinez les tranches de pain de moutarde, déposez-les sur la viande, et poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 min.

5/ Lorsque la carbonnade est cuite, mélangez le sirop de Liège à la viande jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

6/ Servez les carbonades avec des pommes de terre vapeur.



TARTE A LA CASSONADE

Pour la pâte:

- 35 gr de levure boulangère
- 10 cl de lait tiède
- 350 gr de farine
- 1 oeuf
- 50 gr de sucre
- 175 gr de beurre en pommade
- Une pincée de sel

Pour la garniture:

- 3 oeufs battus
- 250 gr de cassonade brune
- 50 gr de beurre

1/ Diluez la levure dans 10 cl de lait tiède.

2/ Tamisez ensuite la farine dans un saladier. Au centre, incorporez le lait et la levure, l'œuf, le sucre, le beurre en pommade et le sel. Malaxez pour obtenir une pâte souple et lisse. Laissez lever 30 minutes.

3/ Abaissez la pâte sur votre plan de travail et foncez votre moule après l'avoir chemisé.

4/ Versez les oeufs battus sur la pâte. Veillez à enduire les bords de la pâte à l'aide d'un pinceau.

5/ Saupoudrez ensuite de cassonade brune puis répartissez des petits morceaux de beurre par-dessus.

6/ Faites cuire la tarte 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

7/ A la sortie du four, démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_carbonades-a-la-gueuze-et-aux-chicons-et-tarte-a-la-cassonade?id=8714784&emissionId=5931