



Carbonnades de bœuf au pain d'épices et aux airelles



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de boeuf
2 rondelles de pain d'épices (Vondelmolen)
beurre
200 grammes de lardons (salés, Alvo)
2 oignons (finement émincés)
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
500 ml de bouillon de bœuf
250 ml de vin rouge (Gaillac saint-michel 2015)
thym (Ducros)
laurier (Ducros)
paprika en poudre (Ducros)
300 grammes d'airelles (Ardo)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez les carbonnades de bœuf.
- 2.** Coupez le pain d'épices en dés.
- 3.** Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle et faites-y revenir le lard. Retirez le lard de la poêle. Dans la même poêle, faites dorer les carbonnades. Retirez la viande de la poêle et réservez-la au chaud.
- 4.** Faites revenir les oignons émincés.
- 5.** Remettez les lardons et la viande dans la poêle. Saupoudrez de farine et laissez cuire encore un peu.



- 6.** Ajoutez la purée de tomates et les dés de pain d'épices. Arrosez avec le vin et le bouillon.
- 7.** Ajoutez le thym, le laurier et le paprika en poudre.
- 8.** Laissez mijoter 2 h à feu doux.
- 9.** Ajoutez les aïelles et laissez encore cuire durant 30 minutes.
- 10.** Il faut que les aïelles et le pain d'épices fondent dans la sauce.