

Viandes variées

Carbonnade de cheval



3h50 **20 min** **3h30** **0** **640**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la carbonnade

900 g **Paleron de cheval**
1.3 litre(s) **Bière**
4 tranche(s) **Pain d'épices**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Moutarde**
2 c. à soupe **Farine**
3 c. à soupe **Sucre roux**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 c. à café **Thym**
2 feuille(s) **Laurier**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1.2 kg **Pomme(s) de terre**
1 litre(s) **Huile pour friture**
1 **Sel**
2 branche(s) **Persil frisé**

Étape 1

Préparation de la carbonnade

- 1 Peler les oignons et les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Couper la viande en gros cubes à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une cocotte et faire dorer la viande sur tous les côtés. La retirer à l'aide d'une écumoire lorsqu'elle est colorée et la réserver dans un plat.
- 4 Ajouter les oignons et l'ail dans la cocotte, les faire suer dans le beurre. Saupoudrer de sucre roux et de farine puis laisser caraméliser.
- 5 Verser ensuite la bière et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter la formation de grumeaux. Porter la sauce à ébullition.
- 6 Remettre la viande dans la cocotte puis mélanger. Ajouter le thym, le laurier et le vinaigre. Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Couvrir et laisser cuire pendant 1h30 sur feu doux, en remuant de temps en temps.
- 8 Tartiner ensuite les tranches de pain d'épices avec la moutarde à l'aide d'une cuillère à café. Les déposer sur

la viande et fermer la cocotte sans la mettre sous pression. Prolonger la cuisson de 2 heures sur feu doux.

1 Poivre

Étape 2

Préparation des frites

- 1** Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur. Les sécher ensuite à l'aide de papier absorbant.
- 2** Faire chauffer l'huile dans une friteuse et plonger délicatement les frites par petites portions à l'aide d'une écumoire.
- 3** Les égoutter à l'aide de l'écumoire lorsqu'elles sont dorées et les déposer sur un plat tapissé de papier absorbant.
- 4** Refaire chauffer l'huile dans la friteuse à une température plus élevée. Plonger à nouveau les frites et les faire cuire une seconde fois.
- 5** Cette étape permet d'obtenir des frites dorées et croustillantes.
- 6** Saler et poivrer les frites.

Étape 3

Dressage

- 1** Ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Dresser la carbonnade dans des assiettes individuelles.
- 3** Dresser les frites à côté de la carbonnade et parsemer de persil haché, puis déguster bien chaud.