CARBONNADE FLAMANDE AUX PETITS OIGNONS GLACÉS

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description: Recette régionale.

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Boeufs	16 kg	- Faire revenir la viande.
Oignons	5 kg	- Faire revenir les oignons.
Farine	500 g	- Singer l'ensemble, saler, poivrer.
Petits oignons grelot	1 kg	- Mouiller avec la bière et le fond, ajouter le bouquet garni.
Cassonade	500 g	- Cuire au four ou en sauteuse.
Pain d'épices	500 g	- En fin de cuisson, ajouter la gastrique faite avec la cassonade et le vinaigre, puis la moutarde, rectifier l'assaisonnement.
Bière	6 l	- Ajouter le pain d'épices émietté.
Fond brun lié	4 l	- Disposer quelques oignons grelot en décor (glacer à brun).
Vinaigre	1/2 l	
Moutarde	5 c à s	
Bouquet garni	1 p	
Beurre	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	