



Recette des RENCONTRES FÉMININES HÔTELIÈRES

De l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or
Réalisées par les élèves des Lycées hôteliers de
Bourgogne Franche-Comté.

Carbonnade de **biche** à la **bière brune**

POUR 4 PERSONNES

*1 kg de filet de biche
3 gros oignons jaunes
5 cl d'huile d'olive
30 gr de beurre
100 gr de sucre vergeoise brune
50 cl de bière brune*

*40 cl de fon de gibier ou de veau
3 tranches de pain d'épice sans croûte
2 cuillères à soupe bombées de moutarde
forte
Sel
Poivre du moulin*

Préparation :

- Préchauffez le four à 140° (th. 4-5).
- Epluchez et émincez grossièrement les oignons. Coupez le filet de biche en cubes de 2 à 3 cm et saisissez-les 5 minutes dans une grande cocotte avec l'huile d'olive, salez et poivrez.
- Retirez la viande, dégraissez la cocotte et mettez-y le beurre et les oignons. Laissez fondre les oignons 10 à 15 minutes sur feu moyen, puis ajoutez le sucre et laissez-le légèrement caraméliser 8 à 10 minutes en remuant régulièrement.
- Remettez ensuite les morceaux de biche dans la cocotte. Versez la bière et portez à ébullition.
Ajoutez le fond de gibier ou de veau et rectifier l'assaisonnement.
- Badigeonnez 2 tranches de pain d'épice de moutarde. Déposez-les dans la cocotte, couvrez-la et placez-la au four pendant environ 3 heures, en mélangeant une ou deux fois pendant environ 3 heures, en mélangeant une ou deux fois pendant la cuisson.
- Au sortir du four, la viande doit être fondante et le liquide de cuisson réduit et légèrement sirupeux.
Parsemez alors la carbonnade de la dernière tranche de pain d'épice émietlée.
Servez avec des frites fraîches maison et une bonne bière brune.