

# Carbonade flamande revisitée au cookeo



## Carbonade flamande revisitée au cookeo

### Ingrédients

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

### Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Dégraissez et coupez la viande en morceaux

### **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondu faites revenir les morceaux d'oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a épaissi accompagnez votre viande avec des frites par exemple

### **Carbonade flamande revisitée au cookeo**

#### **Ingrédients**

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Dégraïsez et coupez la viande en morceaux

## **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondue faites revenir les morceaux d'oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a