

---

Savourer

## Recette : carbonade flamande

Thomas Vitoux, chef de cuisine au collège Madame d'Épinay à Aulnoy-lez-Valenciennes, vous propose cette recette de carbonade flamande.

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1.5 kg de paleron Blanc Bleu Label Rouge détaillé en cubes de 70 g
- 200 g de poitrine de porc des Hauts-Pays salée et coupée en lardons
- 4 gros oignons émincés
- 5 gousses d'ail écrasées
- 2 échalotes
- 8 tranches de pain d'épices ou de pain rassis
- 1 cuillère à soupe de farine
- 75 cl de bière de Jenlain brune
- 50 g de vergeoise brune
- 50 g de moutarde
- 5 cl d'huile de tournesol
- 5 g de baies de genièvre
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier

### Préparation

1. Dans une cocotte en fonte, rissoler dans l'huile chaude les lardons de porc, puis réserver.
2. Rissoler ensuite le paleron jusqu'à coloration sur chaque face, sans les piquer, puis réserver.
3. Tapisser le fond de la cocotte dans laquelle la viande a été rissolée, avec les oignons

- 
- émincés, les échalotes et les gousses d'ail entières, puis ajouter la vergeoise brune.
4. Cuire lentement pour décoller les sucs, mélanger et laisser caraméliser.
  5. Ajouter la viande rissolée dans la cocotte, mélanger l'ensemble, puis verser la farine.
  6. Recouvrir de bière, ajouter le thym, le laurier et les baies de genièvre.
  7. Déposer à la surface les tranches de pain d'épice ou de pain rassis tartinées de moutarde.
  8. Cuire pendant 2h00 à 150°C (thermostat 5) et mélanger délicatement toutes les 15 minutes.  
Veiller à ce que la sauce n'attache pas.

Accompagner ce plat avec des frites maison et une bonne bière du Nord.

**Vous aimerez aussi**

—

-

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

—

---

[Gastronomie Ch'ti](#)

## [La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

## [Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

-

[Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Cédric Arnould**

Publié le **01 Mars 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)

- 
- [Partagez par email](#)