



# Carbonade flamande

Recette de V-ZUG SA



Préparation 45 min  
Temps de cuisson 2 h  
Appareil Combair HSE à partir de 2015

## Préparation

1 kg de joue de porc, découpé en dés de 5 cm

1 oignon

50 g de pain

1 gousse d'ail

75 g de beurre

1 cs de farine

2 brins de thym

2 feuilles de laurier

1 cs de moutarde

250 ml de bière belge, brune, p. ex. Rodenbach

250 ml de fond de sauce, brun

Sel

Poivre

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide**

Eplucher l'oignon et le hacher finement. Ecraser l'ail avec la peau. Retirer la croûte du pain et couper la mie en gros dés. Mélanger la farine avec un peu de fond. Ajouter le reste du fond, la bière et la moutarde et mélanger.

Mettre tous les ingrédients dans le plat en porcelaine, et ce dans l'ordre suivant: oignon, ail, thym, feuilles de laurier, joues de porc, beurre coupé en tranches, huile d'olive, pain, sel et poivre. Verser le fond sur tous les ingrédients. Enfourner le plat en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

### **Enfourner le mets à cuire**

#### **Air chaud humide 160 °C pendant 1 h**

Bien remuer après 1 heure. Poursuivre la cuisson.

### **Mélanger**

#### **Air chaud humide 160 °C pendant 1 h**





## Accessoires

---

Grille

Plat en porcelaine 1/2 GN, hauteur 65 mm

