



514 750 6050  
info@laguildeculinaire.com

# CARBONADE DE BŒUF À LA BIÈRE MATILDA ET SIROP D'ÉRABLE

Portions : 6

Préparation : 20 minutes – Cuisson : 4 heures et 20 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinare / Mention obligatoire

## INGRÉDIENTS

1 kg (2 lb) joues de bœuf, parées  
90 ml (6 c à table) beurre de cacao Mycryo  
Cacao Barry ou huile de canola  
2 bouteilles de bière Matilda de marque Goose  
Island  
1 carotte, épluchée, coupée en gros cubes  
1 branche de céleri, coupée en gros cubes  
1 oignon, épluché, coupé en gros cubes  
4 gousses d'ail, pelées, hachées  
250 ml (1 tasse) sirop d'érable  
1L (4 tasses) fond de veau  
1 branche de thym  
1 feuille de laurier  
½ botte de basilic frais  
½ botte de persil frais  
sel et poivre au goût

## MÉTHODE

Préchauffez le four, la grille au centre à 160 °C (325 °F). Assaisonnez les joues de boeuf de sel, poivre et saupoudrez-les de beurre Mycryo.

Dans une poêle chaude et sans gras, faites-les saisir. Déglecez avec la bière puis ajoutez les cubes de carotte, céleri, oignon, l'ail et laissez réduire de moitié. Ajoutez le sirop d'érable, laissez réduire de nouveau de moitié. Ajoutez le fond de veau, le thym, le laurier, le basilic et le persil. Portez à ébullition puis laissez réduire du quart.

Dans un plat allant au four, mettez le tout, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez cuire au four environ 4 heures, jusqu'à obtenir une viande très tendre. Vérifiez l'assaisonnement.

