Carbonade Flamande pour 10 personnes

Cuisson 4 heures

1.800 g de [paleron](http://chefsimon.lemonde.fr/produits/morceaux-boeuf.html)

375 g de [poitrine de porc](http://chefsimon.lemonde.fr/produits/morceaux-porc.html) salée en tranches larges

5 gros oignons émincés

200 grs d’échalotes

5 gousses d'ail écrasées

10 tranches de [pain d'épices](http://chefsimon.lemonde.fr/pain-epices.html) ou de pain rassis

1 litre de fond de veau lié

Une bouteille de 75 cl [Jenlain ou de Leffe brune](http://www.saveur-biere.com/boutique-jenlain.php)

250 g de petits oignons glacés à brun

60 g de [vergeoise](http://chefsimon.lemonde.fr/lexique/vergeoise.html)

1 dl de vinaigre de vin (facultatif)

60 g de moutarde

Sel, poivre QS

Huile 3 cl

Mode opératoire :

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de paleron dans de l’huile puis les débarrasser.

Dans cette même cocotte avec les sucs de la viande, faire revenir les oignons émincés afin obtenir une couleur caramélisée, puis ajouter la viande, les échalotes, l’ail, la vergeoise, la poitrine de porc et les oignons grelots, sel, poivre. Mélanger le tout.

Mouiller avec le fond de veau, la bière brune, et le vinaigre.

Tartiner les tranches de pain d’épices avec de la moutarde puis les disposer sur le dessus du plat.

Faire cuire à feu doux.

En cours de cuisson, mélanger l’ensemble.

En fin de cuisson, vérifier l’assaisonnement et la liaison.