**Carbonade de boeuf à la bière VICTORIUS**

500 gr carbonade

3 oignons

50 gr matière grasse (mélange beurre et huile d’olives)

sel

poivre

2 feuilles de laurier

quelques branches de thym

1 tranche de pain

2 c à s de moutarde

2 c à s vinaigre de malt

1 c à c de sucre

¼ l d’eau

1 bouteille de VICTORIUS

1 c à s purée de tomates

Dans une casserole faire fondre du beurre (ou margarine) et un peu d’huile d’olives.

Faire brunir les carbonades.

Les retirer de la casserole et y faire revenir les oignons coupés finements.

Salez, poivrez.

Remettre les carbonades sur le lit d’oignons dans la casserole. Y déposer une tranche de pain tartinée à la moutarde. Ajouter la bière VICTORIUS, l’eau, le vinaigre, le sucre. Laissez mijoter doucement avec le couvercle durant 1h à 1h1/2.

En fin de cuisson ajouter 1 c à s de purée de tomates.

Servir avec une purée de pommes de terre et un verre de bière VICTORIUS.