



LA PARTHENAISE

La tradition de l'excellence !

Carbonnade de bœuf à la poiterine



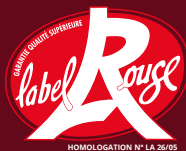
4 Pers.

20 min

Cette race régionale, aux couleurs froment, a son berceau d'origine au cœur de la Gâtine, en Deux-Sèvres. Elle fut d'abord une « beurrière » qui fit jadis la réputation du beurre Charente-Poitou. Ce n'est que depuis les années 1970 qu'elle est orientée vers la production de viande. Ses multiples qualités (lait, travail et viande) firent d'elle, à l'époque, la troisième race française.



Sa viande Label Rouge légèrement persillée, avec une belle couleur rouge vermillon et un grain très fin sans trop de gras offre tendreté et saveur.



création : espritpoitou.com



LA PARTHENAISE

www.labelrouge-parthenaise.fr

Carbonnade de bœuf à la poiterine

Ingédients

- 1 kg de joue ou de paleron de Parthenaise
- 1 L de fond de bœuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 50 g de farine
- Thym / Laurier
- 1 kg de chou vert ou 600 g de farci poitevin
- 33 cL de bière brune
- 80 g de beurre
- 25 cL de vin blanc sec
- Sel / Poivre
- 8 tranches de lard fumé

Préparation

1. Couper en gros morceaux la viande et la faire revenir dans du beurre.
2. Ajouter le sucre, la farine, la vinaigre balsamique, le thym/laurier, le fond de bœuf et la bière.
3. Laisser mijoter ± 2 heures.
4. Ajouter le chou vert coupé en morceaux et laisser cuire environ 30 min.
5. Faire dorer les tranches de lard à la poêle.
6. Dresser la carbonnade de bœuf en assiette creuse avec le chou et décorer de tranches de lard doré.

Suggestions

Remplacez le chou vert par une préparation originale et spécifique à demander à votre charcutier : le farci poitevin.

En savoir plus...

Le farci poitevin ? Ce produit exclusif de la Vienne est connu dans toute la région. Cet hachis d'oseille, de chou et d'oignons est bouilli au pot avec des herbes et des oeufs. Il se déguste en entrée froide ou chaude et excelle en plat principal frit à l'huile dans la poêle.

4 Pers.

20 min

