

Bœuf mijoté à la Chimay bleue

(5 personnes)

Ingrédients :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 kg de bœuf (carbonnades) en morceaux moyens ($\pm 1,5 \times 1,5$ cm ou 2×2 cm)• 150 gr de lardons fumés (couenne enlevée)• 250 gr de pruneaux (moy.), de préférence non dénoyautés• 250 gr. d'abricots secs• 4 oignons (moy.), très finement émincés (± 2 mm)• 4-5 (gr./moy.) carottes, en tronçons de $\pm 0,5$ cm• 4-5 branches de céleri, en tronçons de $\pm 0,5$ cm | <ul style="list-style-type: none">• 4-5 blancs de poireau, en tronçons de $\pm 0,5$ cm• 4-5 tomates, émondées, épépinées et coupées en dés• 2-3 gousses d'ail entières et non pelées mais débarrassées de leur enveloppe fine et sèche• 4 bouteilles de Chimay bleue de 33 cl• 3-4 cuillerées à soupe d'huile d'olive• 1 bouquet garni• $\frac{1}{2}$ noix de muscade râpée• poivre du moulin et sel |
|---|---|

Préparation :

- ▶ Dans une casserole, mettre les pruneaux, verser dessus une bouteille de Chimay, faire cuire jusqu'à ébullition
- ▶ Dans une autre casserole, faire la même chose avec les abricots et une autre bouteille de Chimay
- ▶ Quand la Chimay bout, couper le feu, couvrir et laisser infuser (cette opération peut avoir lieu la veille)

- ▶ Dans une cocotte en fonte, faire chauffer l'huile
- ▶ Dorer les morceaux de bœuf et les lardons fumés à feu vif
- ▶ Quand les viandes ont blondi, les ôter à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un plat

- ▶ À la place des viandes, mettre les oignons, les côtes de céleri (réserver les feuilles) et les blancs de poireaux à blondir
- ▶ Quand les légumes ont blondi, remettre les viandes

- ▶ Égoutter les pruneaux et les abricots puis les réserver dans un plat
- ▶ Recueillir la Chimay et la verser dans la cocotte
- ▶ Ajouter les deux dernières bouteilles de Chimay
- ▶ Ajouter le bouquet garni, les gousses d'ail, du poivre, du sel et la muscade dans la cocotte
- ▶ Couvrir et laisser mijoter tout doucement pendant 2 Hr

- ▶ Tourner régulièrement

- ▶ Après 2 Hr, ajouter dans la cocotte les carottes et le feuillage du céleri ainsi que les pruneaux et les abricots
- ▶ Couvrir et laisser mijoter à nouveau de même (tout doucement) pendant $\frac{3}{4}$ Hr

- ▶ Tourner de temps à autre

- ▶ Après $\frac{3}{4}$ Hr, ajouter dans la cocotte les dés de tomates
- ▶ Couvrir et laisser mijoter à nouveau de même (tout doucement) pendant $\frac{1}{4}$ Hr

- ▶ Tourner de temps à autre

- ▶ À la fin de la cuisson, enlever le bouquet garni

Service :

- Servir très chaud avec des pommes vapeur persillées (pommes de terre fermes)
- Accompagner de préférences de la Chimay qui a servi pour la cuisson ou d'une autre Chimay