



(Source : les recettes de l'Epicurien, [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be))

## Carbonnades de cerf à la bière trappiste de Chimay



🔑 **Marinade à préparer 24h à l'avance !**

### Ingrédients :

- 750 g d'épaule de cerf désossée
- 1 litre de bière trappiste (Chimay ou Rochefort)
- 5 cuillères de sirop de Liège (poire)
- 25 g de beurre doux
- 2 oignons
- 4 tomates
- 8 gousses d'ail
- 1 morceau de racine de gingembre
- 1 branche de thym
- sel
- poivre noir au moulin

### Accompagnement :

- quelques légumes de saison (haricots, petits pois, carottes, brocolis...)
- pommes de terre
- beurre doux
- persil
- sel
- poivre noir au moulin

### Préparation la veille :

Détaillez la viande en morceaux de taille moyenne et régulière (comme pour les carbonnades de bœuf). Placez-la dans une cocotte avec la bière, laissez mariner 24h.

### Préparation :

Sortez la viande de la cocotte, laissez-la égoutter, et réservez la bière pour la suite de la recette.

Râpez grossièrement la racine de gingembre, réservez.

Epluchez les gousses d'ail, conservez-les entières. Pelez les tomates et les oignons, hachez-les finement en les mélangeant. Disposez ce hachis dans un saladier, puis ajoutez-y le gingembre râpé, les gousses d'ail, quelques pincées de sel et le poivre moulu. Mélangez et réservez.

Faites fondre, puis chauffer à feu vif, une noix de beurre dans une grande cocotte. Saisissez-y la viande rapidement, en remuant bien. Ajoutez-y le mélange d'oignons et de tomates hachés à l'ail. Mélangez, laissez brunir quelques minutes en remuant constamment.

Incorporez ensuite le thym, et laissez mijoter le tout à feu moyen pendant 15 minutes supplémentaires, en continuant à remuer régulièrement. Après 15 minutes, ajoutez la bière et le sirop. Mélangez bien, puis laissez mijoter à feu doux pendant environ 90 minutes en couvrant partiellement la cocotte. Remuez occasionnellement en cours de cuisson.

Servez aussitôt après cuisson, dès que la sauce est devenue lisse et épaisse.

Vous pouvez accompagner la dégustation de légumes de saison, cuits à la vapeur afin de les maintenir croquants à cœur, et de pommes de terre cuites en papillotes au four, beurrées et persillées.