

**BENJAMIN**





10 loups



1 heure



difficile



3h

## BRIOCHE FOURRÉE A LA CARBONNADE FLAMANDE, SALADE DE LÉGUMES, SAUCE CARBONNADE



- 300GR DE FARINE
- 125GR DE LAIT
- 75GR DE BEURRE MOU EN MORCEAUX
- 50 GR DE SUCRE
- 1 ŒUF
- 15GR DE LEVURE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 1 BRANCHE DE CÉLERI
- 1 OIGNON
- 1 CAROTTE
- 3 BRANCHE CÉLERI
- 800 GR DE VIANDE DE BŒUF A CARBONNADE
- 4 BIÈRE BRUNE DU WOLF OU AUTRE
- 8 TRANCHE DE PAIN D'ÉPICE
- 2 CUILLERÉE À SOUPE DE MOUTARDE
- 2 CAROTTE
- 20 GR DE VINAIGRE DE PRUNE ET 20 GR DE VINAIGRE DE RIZ

### 1 POUR LA BRIOCHE

- METTRE TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LA CUVE DU BATTEUR MUNI D'UN CROCHET.
- PÉTRIR LE TOUT PENDANT ENVIRON 15 MIN À VITESSE MOYENNE
- COUVRIR D'UN LINGE HUMIDE ET LAISSER POUSSER 1H
- DÉGAZER LA PÂTE EN LA TAPANT A L'AIDE DE VOS MAINS.
- RÉALISER DES PÂTONS DE 50 GR ENVIRON ET RÉSERVER AU FRAIS

### 2 POUR LA CARBONNADE

- FAIRE SUER LES LÉGUMES, PRÉALABLEMENT COUPER GROSSIÈREMENT, DANS UN MARMITE ADAPTÉE.
- AJOUTER LA VIANDE DE BŒUF, SUER CELLE-CI ET AJOUTER LA BIÈRE
- AJOUTER LE PAIN D'ÉPICE ET LA MOUTARDE APRÈS LA PREMIÈRE ÉBULLITION.
- COUVRIR ET LAISSER MIJOTER À FEU DOUX PENDANT ENVIRON 3H
- PASSER LA SAUCE AU CHINOIS ET LA RÉSERVER POUR PLUS TARD
- SÉPARER LA VIANDE DES LÉGUMES
- METTRE LA VIANDE CHAUDE DANS UN BATTEUR MUNI D'UNE FEUILLE K (CELA VOUS AIDERA À RÉALISER UN EFFILOCHÉ DE BŒUF) ET RÉSERVER AU FRAIS

WAOoUH

WOLF  
FOOD  
FiGHT



10 loups



1 heure



difficile



3h

## BRIOCHE FOURRÉE A LA CARBONNADE FLAMANDE, SALADE DE LÉGUMES, SAUCE CARBONNADE

3

### POUR LES LÉGUMES

COUPER LES LÉGUMES A LA MANDOLINE DE SORTE À RÉALISER DES PETITES LANIÈRE TRÈS FINE. AJOUTER LES VINAIGRES AU LÉGUMES ET MÉLANGER LE TOUT

4

### RÉALISATION FINAL

APLATIR LES PÂTONS DE BRIOCHE COMME UNE PATE A PIZZA. AU CENTRE Y AJOUTER L'EFFILOCHÉ DE BŒUF. REFERMER ENSUITE LE TOUT COMME UN SANDWICH FOURRER. METTRE DE LA DORURE SUR LES BRIOCHE ET ENFOURNÉE À 200° 20 MIN. POUR FINIR AJOUTER SUR LE DESSUS DE LA BRIOCHE AVEC LA SALADE DE LÉGUMES. AJOUTER LA SAUCE DANS DES PETIT POTS A COTER. TREMPER VOTRE BRIOCHE DANS LA SAUCE POUR DÉGUSTER.

MIAM  
MIAM!

WOLF  
FOOD  
FIGHT

