



Aïgo boullido

(pour 4 personnes)

1, 5 l. de bouillon de volaille - 10 gousses d'ail - 4 œufs - sel, poivre.

- Faire bouillir le bouillon avec l'ail pendant 15 mn.
- Ensuite, écraser l'ail à la fourchette.
- Battre les œufs entiers à la fourchette.
- Hors feu, rajouter les œufs dans le bouillon en le fouettant.
- Porter à ébullition.
- Servir avec des croûtons ou des tranches de pain.

Carbonades de joues de bœuf à la bière de garde

(pour 6 personnes)

1,5 kg de joue de bœuf - 3 oignons - 3 gousses d'ail - 2 carottes - 1 bouquet garni - 75 cl de bière de garde - 1 filet de vinaigre de vin - 1 tranche de pain d'épices - 30 g de moutarde - 50 g de farine.

- Préparer une garniture aromatique composée de 3 oignons, 2 carottes et 3 gousses d'ail coupés en petits dés et 1 bouquet garni.
- Dans un faitout, faire revenir les joues de bœuf.
- ajouter la garniture aromatique.
- Saupoudrer légèrement de farine.
- Laisser colorer doucement en remuant de temps à autre.
- Mouiller avec la bière, saler, poivrer.
- Ajouter un filet de vinaigre et le bouquet garni.
- Porter à ébullition et enfouir au centre du faitout une tranche de pain d'épices préalablement tartinée de moutarde.
- Mettre au four, thermostat 3 pendant 1 h 45.
- Ajuster l'assaisonnement après cuisson.