

Zoervleis (viande braisée sauce aigre-douce)

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de viande de poulain ou de cheval (viande à braiser), ou encore de bœuf à braiser
- 4 dl d'eau
- 4 dl de vinaigre
- 500 g de gros oignons
- 5 cuillères à soupe de sirop de poire
- 2 tranches de pain d'épice
- 3 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- poivre du moulin
- sel

Préparation

Faire mariner la viande pendant 24 heures dans l'eau et le vinaigre (50\50) en ajoutant du sel, du poivre, le laurier et les clous de girofle. Égoutter soigneusement la viande et la faire revenir, mouiller avec la marinade. Dans une poêle séparée, faire revenir les oignons coupés grossièrement et les ajouter à la viande.

Laisser mijoter le tout pendant environ 2 heures dans la marinade. De temps en temps, écumer à l'aide d'une écumoire. Une fois la viande cuite, ajouter les tranches de pain d'épice et le sirop de poire pour lier le tout. Saler et poivrer.

Vous obtiendrez le rapport aigre-doux désiré en ajoutant éventuellement encore un peu de sirop de poire.

Garnitures

Le 'Zoervleis' est un plat traditionnel qui s'accompagne de garnitures traditionnelles:

- Compote de pommes
- Mayonnaise
- Frites épaisses faites maison et préparées comme il se doit : dans 2/3 de blanc de bœuf et 1/3 de saindoux.

Nous vous souhaitons un « chic » repas.

L'équipe de Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)