



Carbennades de porc au pain d'épices



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de porc
1 noisette de beurre
2 tranches de pain d'épices (coupées en morceaux)
2 oignons (finement émincés)
4 carottes (coupées en morceaux)
1/2 bouteille bière brune
1 cube de bouillon
2 cuillères à soupe de farine
laurier
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Enrobez les carbonnades de porc de farine.
- 2.** Faites fondre le beurre et faites dorer la viande.
- 3.** Ajoutez l'oignon émincé, les morceaux de carottes et le laurier. Salez et poivrez.
- 4.** Arrosez de bière et ajoutez le cube de bouillon et le pain d'épices.
- 5.** Laissez mijoter 1 h 30 à 2 h à feu doux.