



Potée de spiringue de porc et bière brune



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
1 kilogramme de carbonnades de porc (coupé en morceaux)
4 cuillères à soupe de moutarde
2 oignons (grand, coupés en rondelles)
1 bouteille de grimbergen (double)
2 cuillères à soupe de cassonade
1 cuillère à soupe de sirop de liège
2 feuilles de laurier
2 décilitres de fond de veau
250 grammes de champignons (coupés en 4)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer une cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faites dorer le spiringue.
- 2.** Badigeonnez la viande de moutarde et laissez-la reposer sur une assiette.
- 3.** Faites fondre le reste du beurre dans une poêle et faites-y revenir les rondelles d'oignons.
- 4.** Ajoutez la viande. Salez et poivrez.
- 5.** Arrosez de bière. Incorporez la cassonade, le sirop et les feuilles de laurier.
- 6.** Recouvrez la viande de fond de veau.
- 7.** Laissez mijoter 1 h à feu doux.
- 8.** Ajoutez les morceaux de champignons pendant les 10 dernières minutes.