

Emincés de Porc à la Saint-Benoit et aux Pruneaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	4 belles tranches
- SAINT-BENOIT (BIERE)	1 bouteille (33 cl)
- PRUNEAUX DENOYAUTES	une quinzaine
- OIGNON(S)	1 gros
- BEURRE	50 g
- CANNELLE	1 c à café (poudre)
- FECULE DE PDT.	1 c à café
- CITRON(S)	1/2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Découpez les tranches de porc en morceaux.
- Faites-les revenir à feu vif dans une grande poêle contenant le beurre fondu.
- Epluchez l'oignon et émincez-le finement.
- Ajoutez-le à la viande dès qu'elle aura pris couleur.
- Baissez le feu et laissez cuire quelques minutes.
- Arrosez d'un filet de jus de citron, salez et poivrez, ajoutez la bière et la cannelle et portez à ébullition.
- Réduisez un peu le feu et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes.
- Joignez les pruneaux puis la fécule (ou maïzena).
- Mélangez bien, laissez bouillir encore le tout une petite minute et servez avec des pomme de terre nature ou du riz.