

Carbonades de Porc à la Campinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- CARBONADES DE PORC	1.2 kg
- OIGNON(S)	1 gros
- FARINE	1 c à soupe
- BIÈRE BLONDE	33 cl
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN BLANC	1.5 c à soupe
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et hachez l'oignon.
- Si ce n'est fait, coupez la viande en carbonades.
- Faites revenir les morceaux de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite les oignons émincés et laissez cuire quelques minutes en remuant.
- Saupoudrez alors de farine. Remuez.
- Arrosez avec la bière puis portez à ébullition. Baissez directement le feu.
- Ajoutez le vinaigre, le laurier et la cassonade. Laissez mijoter à couvert pendant au moins 2 heures.
- Au moment de servir, réchauffez et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.



Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre ou de frites avec une bonne salade.