

Carbonnade flamande au porc (à la cocotte minute)

... Deux Z comme Pizza

Pour 2 personnes

200 g de filet de porc dégraissé
(il faut donc en acheter un peu plus)
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe d'épices à carbonnade
1 c. à café de cassonade
25 cl de bière ambrée
Garniture : frites, légumes...



- 1) Dégraisser la viande et la couper en petits morceaux. Dans la cocotte, faire chauffer l'huile. Y faire revenir les morceaux de viande. Ajouter la cassonade et les épices, bien mélanger.
- 2) Décapsuler la bière, éventuellement la goûter (pour être sûr !). Verser doucement la bière sur la viande, fermer la cocotte et laisser cuire 12 minutes à feu doux à partir du moment où la vapeur s'échappe.
- 3) Laisser la cocotte reposer, l'ouvrir, servir et déguster.