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.**