Carbonnades de porc au pain d'épices

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de carbonnades de porc
1 noisette de beurre
2 tranches de pain d’épices (coupées en morceaux)
2 oignons (finement émincés)
4 carottes (coupées en morceaux)
1⁄2 bouteille bière brune
1 cube de bouillon
2 cuillères à soupe de farine
laurier
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Enrobez les carbonnades de porc de farine.**
2. **Faites fondre le beurre et faites dorer la viande.**
3. **Ajoutez l'oignon émincé, les morceaux de carottes et le laurier. Salez et poivrez.**
4. **Arrosez de bière et ajoutez le cube de bouillon et le pain d'épices.**
5. **Laissez mijoter 1 h 30 à 2 h à feu doux.**