



# Carbonnades de porc au pain d'épices

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Moyenne



## Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

- 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.