

# Echine de porc confite à la biere

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg d'échine de porc	
3 carottes	1 cuil à soupe d'huile d'olive
1 feuille de laurier	10 g de beurre
1 oignon	1 cuil à soupe de farine
1 gousse d'ail	Sel & poivre
1 L de bière	

Préparation :

Détaillez la viande en gros cubes.

Pelez et émincez l'oignon et l'ail

Epluchez et lavez les carottes puis coupez les en bâtonnets.

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte et faites dorer les morceaux de viande.

Retirez les et à leur place, faites suer l'oignon.

Remettez la viande dans la cocotte, saupoudrez de farine et mélangez.

Versez la bière, ajoutez le laurier et l'ail, salez, poivrez et faites cuire tout doucement pendant 40 min.

Ajoutez les carottes et poursuivez la cuisson environ 30 min.

Accompagnez d'une bonne purée ou de pommes de terre à l'eau

Vous reste plus qu'à passer à table