

recette écomiam

# MIJOTÉ DE PORC CARAMÉLISÉ À LA BIÈRE



4 pers.



5 min



1 h

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 kg de sauté de porc décongelé
- 600 g de carottes en rondelles
- 200 g d'oignons émincés

### Épicerie / Marché

- 3 cuillères à soupe d'huile
- sel & poivre
- 15 cl de bière blonde
- 10 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre

## Préparation

- Chauffez l'huile dans une cocotte et faites-y dorer la viande, réservez.
- Colorez les oignons.
- Ajoutez la viande, saupoudrez de sucre et faites caraméliser à feu doux.
- Ajoutez la bière et l'eau.
- Salez et poivrez.
- Couvrez et faites cuire environ 45 min.
- Ajoutez les carottes, couvrez de nouveau pendant 30 min.
- Dégustez.

Bon appétit !