



LA RECETTE DU MOIS

— FÉVRIER 2025 —



Échine de porc à la bière et aux carottes



Pour 4 personnes



Préparation et
cuisson : 2h20 min



Niveau : facile

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



1,2kg d'échine de porc

chez votre épicier :



4
carottes



2
oignons



75 cl
de bière



2 étoiles
de badiane



Sel, poivre



Huile

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1 Épluchez les oignons et émincez-les.

Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile les morceaux d'échine sur tous les côtés. Salez-les.

2

3 Ajoutez les oignons et poursuivez la cuisson cinq minutes. Versez la bière et la badiane. Couvrez et laissez cuire une heure. Pendant ce temps, épluchez les carottes. Coupez les carottes en rondelles.

Au bout de l'heure de cuisson, ajoutez-les dans la cocotte. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant une heure.

4

5 Vérifiez l'assaisonnement, poivrez.

Pour un goût unique

Ajoutez quelques pommes au pain d'épices et une petite cuillère de miel.

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :



boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin