

Braisé de porc à la bière rousse



Temps de préparation : **30 minutes**

Temps total : **4 heures**

Portions **6-8**

Ingrédients

- 1 demi-fesse de porc frais (environ 4,5 kg ou 10 lb)
- 6 gousses d'ail entières
- 6 clous de girofle entiers
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 3 oignons, coupés en fines rondelles
- 1 bière rousse de 473 ml
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de bœuf
- 5 gousses d'ail entières
- 10. 450 g (1 lb) de carottes nantaises, coupées en tronçons (environ 16 carottes)
- 11. 3 rutabagas, coupés en cubes
- 12. Au goût, sel et poivre
- 13. 10-12 tiges de thym frais
- 14. 2 paquets (228 g) de champignons mini-bellas, coupés en 2 ou en 4
- 15. 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs

Méthode

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Couper 2 gousses d'ail en fines tranches et, avec la pointe d'un couteau, faire des incisions dans la chair.

Enfariner la pièce de viande et la faire colorer dans une poêle avec l'huile. Déposer la viande dans un plat.

Dans la même poêle, faire revenir les oignons de 4 à 5 minutes.

Ajouter la bière et le bouillon de bœuf. Saler et poivrer. Porter à ébullition et laisser mijoter de 7 à 8 minutes.

Transférer le bouillon et les oignons dans la cocotte. Ajouter le reste des gousses d'ail entières, les carottes et le persil.

Faire cuire pendant 2 heures 30 minutes. Arroser la viande à quelques reprises pendant la cuisson.

Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson environ 1 heure ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 70 °C. Servir sur une assiette de service en la couvrant de papier aluminium. Laisser reposer, la température interne augmentera alors à 75 °C.

Pendant ce temps, faire chauffer la sauce et les légumes, y ajouter la fécule de maïs délayée, porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.

10. Servir des tranches de viande avec de la purée de pommes de terre, les légumes et la sauce.