



Carbonnade de porc au vinaigre (pour 4 personnes)

- 1kg de carbonnade de porc (spiringue)
- 2 tranches de lard frais
- 2 oignons
- 1 càs de saindoux
- 50cl de bouillon de bœuf
- 1 bouteille de bière de table (ou une bière brune spéciale de votre choix)
- 2 càs de farine
- 1 càs de cassonade
- 1/2 verre de vinaigre d'alcool
- 3 feuilles de sauge
- Thym
- 2 carottes pelées
- 1 càs de sucre
- 1 càs de beurre
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Dans une casserole à fond épais, faites revenir la viande et le lard découpé en lardons dans le saindoux

2/ Ajoutez l'oignon coupé en grosses tranches

3/ Saupoudrez de farine et mélangez pour bien imprégner la viande et les oignons.

4/ Mouillez avec le bouillon et la bière. Ajoutez la cassonade, la sauge, salez et poivrez.

5/ Amenez à ébullition, couvrez et faites mijoter pendant 1 heure, en remuant de temps en temps.

6/ Coupez les carottes en rondelles. Faites-les étuver dans une casserole avec un fond d'eau, du beurre, le thym et le sucre.

7/ Au moment de servir, versez le vinaigre sur la préparation et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

8/ Servez avec des pommes de terres rissolées et accompagnez de carottes étuvées.



Soupe Carolo (pour 4 personnes)

- 500g de haricots blancs
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 petit céleri vert
- 1 oreille de porc
- 1 càs de concentré de tomates
- 250 ml de crème fraîche
- 1 gros morceau de beurre
- Sel
- Poivre du moulin

- 1/La veille, mettez les haricots à tremper dans de l'eau froide
- 2/ Le lendemain, égouttez-les et mettez-les dans une casserole
- 3/ Ajoutez-y les légumes émincés et l'oreille de porc. Couvrez largement d'eau et poivrez. Faites cuire à feu moyen.
- 4/ Otez l'oreille quand elle est cuite (environ 1H30) et laissez le reste cuire jusqu'à ce que les haricots soient bien tendres.
- 5/Passez au passe-vite et remettez la purée obtenue dans la casserole
- 6/ Ajoutez le concentré de tomates et allongez avec de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une soupe épaisse. Rectifiez l'assaisonnement.
- 7/ Faites bouillir tout en fouettant.
- 8/ Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et le beurre. Découpez l'oreille de porc en fines lanières
- 9/ Placez une grosse cuillère à soupe de lanières de porc dans chaque assiette et versez la soupe dessus.
- 10/ Mangez bien chaud avec du pain.

REGARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :