

metro



Porc à la bière

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:04 CUISSON | 0:14 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Paquet escalopes de porc duBreton

180 ml Bacon duBreton, en morceaux
(3/4 tasse)

3/4 Bouteille bière Miller Genuine Draft de Molson

15 ml Cassonade
(1 c. à soupe)

180 ml Crème à cuisson 35 % Natrel
(3/4 tasse)

Préparation

Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, faire revenir le bacon à sec puis y ajouter la moitié de la bouteille de bière ainsi que la cassonade. Faire réduire.

Ajouter le porc, un quart de la bouteille de bière ainsi que la crème et faire cuire 3-4 minutes de chaque côté.

Source : duBreton

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
