



## RAGOUT DE PORC FACON GIBIER

---

### Ingrédients pour 10 personnes

---

3 à 5 kg	carbonnades de porc, en petits cubes	
300 g	lardon maigre fumé, en cubes	
300 g	oignons (surgelés)	
700 g	champignons (en conserve)	
1 kg	MARIPUR GIBIER #1000462	Raps
2 L	eau	
250 ml	bière brune	
selon goût	crème culinaire	
	LIANT POUR POTAGES ET SAUCES #1000597	Raps

### Préparation

- Faire dorer les carbonnades de porc avec les oignons, les lardons et les champignons dans un peu de beurre.
- Mélanger la MARIPUR GIBIER avec l'eau et la bière et en couvrir la viande.
- Laisser mijoter à feu moyen.
- Ajouter un peu de crème.
- En fin de cuisson, lier avec le LIANT POUR POTAGES ET SAUCES.

### Attention

Il est très important de faire cuire la marinade.

Eviter de cuire à une température trop élevée pour que la préparation n'attache pas.

### Conseil

Ajouter un peu de gelée de groseilles pendant la cuisson.