Ragoût à la bière et à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:
Donne 8 portions

Temps de préparation total : 1 h 30

Ingrédients:
1 oignon espagnol en rondelles
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
2 gousses d'ail émincées
1 kg (2.2 lbs) de cubes de porc à ragoût
80 ml (1/3 tasse) de farine
10 ml (2 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre
2 pincées de piment de la Jamaïque moulu
5 ml (1 c. à thé) de beurre
227 g (8 oz) de champignons de Paris
1/2 (5 tasses) chou de Savoie en quartiers
2 carottes pelées, coupées en bâtonnets
1 (1 1/3 tasse) bouteille de bière blonde
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
3 brins de persil
1 brin de romarin
3 feuilles de laurier

Instructions:
Dans un grand poêlon, faire revenir l'oignon dans 15 ml (1 c. à soupe) d'huile.
Ajouter l'ail. Réserver dans une grande marmite.
Mélanger dans un bol la farine, le sel, le poivre et le piment de la Jamaïque.

Enfariner les cubes de porc avec ce mélange.
Dans le même grand poêlon, faire fondre ensemble le beurre et le reste de l'huile d'olive.
Faire dorer les cubes de porc. Mettre les cubes dans la marmite avec l'oignon.
Déglacer le poêlon encore chaud avec la bière.
Remuer avec une cuillère de bois en raclant le fond puis verser dans la marmite.
Ajouter les autres ingrédients puis amener à ébullition.
Réduire à feu doux et laisser mijoter pendant 1 h 15 ou jusqu'à ce que le porc soit tendre.