Sauté de porc à la bière

Pour 2 personnes:

- 400 g de sauté de porc
- 1 bel oignon
- 20 cl de bière blonde
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre
- beurre + huile

Dans une cocotte-minute (vous pouvez utiliser une cocotte classique, mais la cuisson sera beaucoup plus longue), faire revenir les cubes de viande dans la matière grasse bien chaude.
Ajouter l'oignon, laisser-le dorer et verser la bière. Ajouter la feuille de laurier et un peu d'eau si vous juger le niveau de liquide insuffisant. Saler et poivrer. Fermer la cocotte et compter 20 min de cuisson à partir du chuchotement de la soupape.

Et c'est tout!