PL-1135

Filet Mignon à la Chimay Bleue et aux Raisins

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	400g
- CHIMAY BLEUE (BIÈRE)	1
- SIROP DE LIEGE	1 c à soupe
- RAISINS SECS	2-3 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- MAIZENA	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote.
- Faites dorer le filet mignon sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faire revenir l'échalote émincée sans prendre couleur puis arrosez avec la bière. Intégrez le sirop de Liège et les raisins secs. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et réintroduisez la viande. Couvrez et laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Après ce temps, retirez de nouveau la viande de la sauce.
- Ajoutez la crème et liez votre sauce avec la maïzéna en remontant la température.
- Replacez la viande dans la sauce liée et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.