

Filet Mignon de Porc Tomato-Coco et Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800g
- OIGNON(S)	1
- TOMATES PELEES	120g
- LAIT DE COCO	200 ml
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1/4
- CURRY EN POWDRE	1/2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GINGEMBRE	1/2 cm râpé
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PERSIL	en garniture
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons finement ainsi que les gousses d'ail.
- Pelez et râpez le gingembre.
- Ecrasez les tomates pelées au presse-purée puis mélangez avec le lait de coco. Ajoutez la pincée de poivre de Cayenne puis salez et poivrez.
- Faites rissoler les filets mignons dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites fondre alors les oignons émincés dans du beurre chaud. Une fois qu'il est translucide, ajoutez l'ail émincé, le curry et le gingembre râpé. Mélangez 30 secondes.
- Versez alors le mélange tomates-coco, attendez l'ébullition puis baissez le feu et arrosez du jus de citron.
- Réintégrez ensuite la viande de porc.
- Couvrez et laissez cuire doucement pendant 45 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Détaillez la viande en tranches et servez-les nappées de sauce tomato-coco et curry.
- Saupoudrez de persil ciselé.

Remarque:

Accompagnez de riz blanc.