

Filet Mignon aux Abricots, Raisins Secs et à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1 beau
- ABRICOTS SÉCHÉS	10
- RAISINS SECS	2-3 c à soupe
- MANGUE(S)	1 boîte (au sirop)
- SAUCE AU SOJA	1 ½ c à soupe
- QUATRE-ÉPICES (MÉLANGE)	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- MAÏZENA	½ c à café
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les abricots en 4 et placez-les avec les raisins dans un récipient d'eau chaude pendant quelques minutes.
- Taillez le filet de porc en mignonettes. Faites-les saisir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite les fruits secs après les avoir égouttés, saupoudrez du mélange 4 épices et arrosez avec la sauce soja, 3 c à soupe de sirop de mangue et la crème fraîche. Mélangez et laissez réduire.
- Dans un bol, mélangez ½ c à café de maïzéna avec 2 c à soupe de sirop de mangue. Intégrez ce mélange à la sauce pour l'épaissir.
- Saupoudrez enfin de coriandre. Réservez au chaud à couvert.
- Entre temps, faites griller à sec les amandes effilées.
- Chauffez les lamelles de mangue doucement au micro-onde dans le reste de jus.
- Servez les mignonettes de porc nappées de sauce aux fruits secs, déposez par-dessus 2 lamelles de mangue chaude et parsemez d'amandes effilées grillées.

