

Filet Mignon aux Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	500 - 600g
- ABRICOT(S)	12-15
- CITRON(S)	1
- GINGEMBRE	½ c à café moulu
- MIEL	1 c à soupe
- SAUCE SOJA SUCRÉE	1 c à soupe
- VIN BLANC SEC	10 cl
- ROMARIN	2 brins
- HUILE D'OLIVE	
- MAÏZENA	1 c à café
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le filet mignon en aiguillette.
- Mélangez le jus du citron avec le miel, le gingembre, le romarin et la sauce de soja dans un bol. Versez sur les aiguillettes de filet mignon. Laissez mariner 1 h.
- Egouttez le filet mignon et saisissez-le dans une poêle huilée avec couvercle. Poivrez. Conservez la marinade. Réservez la viande sur une assiette.
- Déglacez la poêle avec le vin blanc puis déposez les abricots entiers rincés et essuyés.
- Poursuivez la cuisson à couvert doucement pendant 7-10 min.
- Incorporez la maïzéna dans le jus de la marinade à l'aide d'un fouet.
- Arrosez les abricots avec la marinade. Laissez épaissir encore 3-4 min. Replacez les aiguillettes de porc dans la sauce 1-2 minutes en les retournant.
- Servez la viande entourée des abricots et nappée du jus de cuisson.