

Filet Mignon de Porc Mariné et Baies Roses

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - FILET(S) DE PORC | 400g filet mignon |
| - SAUCE POISSON (CHINOIS) | 1 c à soupe |
| - SAUCE SOJA SUCRÉE | 1 c à soupe |
| - GINGEMBRE | ½ c à café |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pincée |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Détaillez le filet mignon en mignonettes de 2 cm d'épaisseur.
- Déposez-les dans un plat creux puis ajoutez la sauce hoisin, la sauce soja, le gingembre, le piment, sel et poivre. Mélangez et laissez mariner 30 minutes.
- Après ce temps, saisissez la viande sur les deux faces ... elle doit rester rosée en son cœur ! Poivrez.
- Dressez les mignonettes sur les assiettes et déposez quelques baies roses concassées entre vos doigts.

