

## *Filet Mignon de Porc aux Abricots et à la Mangue*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1
- ABRICOTS SÉCHÉS	8
- MANGUE(S)	1 boîte au sirop
- GINGEMBRE	1/4 c à café
- MIEL	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Egouttez la mangue en conservant le sirop.
- Coupez les abricots en petits dés ainsi que la moitié de la mangue. Mélangez-les avec le gingembre, sel et poivre.
- Ouvrez le filet mignon en portefeuille. Garnissez-le avec la préparation aux abricots-mangues. Ficelez le filet afin d'enfermer le mieux possible la farce.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites dorer le filet farci dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Huilez un plat à gratin et déposez-y le filet mignon doré. Enfourez pour 30-35 minutes.
- Entre-temps, coupez le reste de mangues en lanières.
- Déglacez la poêle de cuisson du filet mignon avec le sirop de mangue et le miel. Ajoutez les lanières de mangues avec la sauce soja. Salez un peu et poivrez. Laissez réduire.
- Lorsque le filet mignon est cuit, sortez-le du four et retirez délicatement la ficelle.
- Coupez en tronçons épais et déposez sur les assiettes. Nappez de sauce réduite.

### Remarque:

Accompagnez de semoule ou de riz.

