

Filet Mignon de Porc à l'Ananas et Lait de Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------|
| - FILET(S) DE PORC | 1 beau |
| - ANANAS | 6-8 tranches |
| - LAIT DE COCO | 200 ml |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | un peu |
| - CIBOULETTE | en déco |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Taillez le filet mignon en tranches épaisses (1 à 1.5 cm).
- Coupez l'ananas en gros morceaux et conservez le jus (ou le sirop).
- Faites griller les mignonettes de porc dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite les morceaux d'ananas et laissez prendre couleur.
- Arrosez alors avec le jus d'ananas et laissez réduire de moitié.
- Versez enfin le lait de coco, portez à ébullition puis baissez le feu.
- Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez les baies roses.
- Poursuivez une cuisson douce (à couvert) pendant 10 à 15 minutes.
- Servez bien chaud avec de la ciboulette ciselée.

Remarque:

Accompagnez de riz.

