

Filet Mignon de Porc au Soja et au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	450g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	un peu
- OIGNON(S)	½
- VINAIGRE BALSAMIQUE	50 ml
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- MIEL	4 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- GINGEMBRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Taillez le filet mignon en mignonnettes épaisses de 1.5 cm.
- Dans un faitout, faites revenir les lamelles de champignons dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette.
- Faites ensuite griller les mignonnettes de porc dans le même faitout sur les deux faces. Salez et poivrez. Réservez également sur une assiette.
- Toujours dans le même faitout, laissez étuver l'oignon émincé. Arrosez avec le vinaigre balsamique, la sauce au soja et le miel. Mélangez et laissez réduire 30 secondes.
- Incorporez alors le gingembre et le coulis de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10 minutes à couvert à feu très doux.
- Après ce temps, réintégrez les lamelles de champignons et les mignonnettes de porc dans la sauce.
- Réchauffez le tout quelques minutes.
- Servez bien chaud.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.