

Filet Mignon de Porc aux Haricots Rouges et au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	450g
- CHORIZO	100g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- OIGNON(S)	½
- VIN ROUGE	1 verre
- HARICOTS ROUGES	200g
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- ORANGE(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Taillez le poivron en lanière après l'avoir épépiné.
- Coupez le chorizo en rondelles d'½ cm d'épaisseur.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Coupez le filet mignon en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Faites-les revenir sur les deux faces dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans le même faitout, faites alors revenir l'oignon avec les lamelles de poivron. Laissez étuver quelques minutes puis intégrez les rondelles de chorizo. Laissez prendre couleur. Epicez de poivre de Cayenne.
- Arrosez ensuite avec le vin rouge et laissez réduire de moitié.
- Baissez le feu et ajoutez le coulis de tomates puis la crème fraîche. Laissez mijoter à couvert pendant 10-15 minutes.
- Ajoutez alors les haricots rouges et réintégrez les tranches de filet mignon. Réchauffez 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Pelez à vif l'orange et coupez-la en tranches ou en quartiers.
- Servez la viande nappée de sauce avec les légumes et accompagnez d'orange.



Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.