

Filet Mignon Caramélisé à la Mangue et à l'Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Filets de Porc	450-500g
- Oignons	1 petit
- Mélange Ananas-Mangue Surgelé	600g
- Sauce Hoisin (Chinois)	2 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	3 c à soupe
- Miel	1 c à soupe
- Coriandre Frais	ciselé
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Fécule de Maïs	1 c à café (dans un fond d'eau)
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites décongeler à l'air libre le mélange ananas-mangue.
- Taillez le filet mignon en fines tranches (½ cm d'épaisseur).
- Coupez l'oignon en lamelles.
- Diluez la fécule dans un fond d'eau froide.
- Dans un wok, saisissez la viande. Ajoutez les oignons. Salez et poivrez.
- Déglacez et caramélisez avec la sauce Hoisin, la sauce soja et le miel.
- Ajoutez le mélange de fruits et laissez se réchauffer.
- Liez la sauce avec la fécule de maïs et la crème fraîche.
- Rectifiez l'assaisonnement et puis servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz.

