

Filet Mignon de Porc Sauce Madère et Brochettes de Figs au Balsamique

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Filets de Porc	500-600g
- Figs	4-6
- Basilic	quelques grandes feuilles
- Beurre de Cuisson	
- Oignons	½
- Gousses d'Ail	1
- Madère (Alcool)	15 cl
- Crème Fraîche	10 cl
- Miel	1 c à soupe
- Maïzena	½ c à café avec un peu d'eau
- Crème Balsamique	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon et l'ail.
- Coupez le filet mignon en mignonnettes.
- Taillez les figes en deux, enfiler-les sur des brochettes. Réservez au frais.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile avec un peu du beurre, faites-y revenir les mignonnettes de porc. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Etuvez alors doucement l'oignon et l'ail.
- Déglacez au madère puis ajoutez la crème fraîche. Filtrez et replacez dans la cocotte.
- Liez avec la maïzéna diluée dans un peu d'eau.
- Replacez les morceaux de viande dans la sauce et conservez au chaud.
- Entre temps, faites-les revenir 2-3 min dans une poêle avec un peu de beurre.
- Arrosez de miel pour les caraméliser, salez et poivrez.
- Servez les brochettes avec un filet de crème balsamique et le filet mignon nappé de sauce.

