

Filet Mignon aux Haricots Rouges, Sauce Rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Filets de Porc	1 gros filet mignon
- Haricots Rouges	400g
- Crème Fraîche	250 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Coriandre Frais	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Taillez le filet mignon en aiguillettes.
- Saisissez-les dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Déposez alors les haricots dans la poêle et déglacez avec la crème fraîche.
- Incorporez ensuite le concentré de tomates et mélangez pour homogénéiser le tout.
- Replacez les morceaux de viande dans la sauce et laissez reprendre chaleur pendant 1 minute.
- Servez les aiguillettes de porc nappées de sauce et de haricots.
- Saupoudrez de coriandre.
- Dégustez ...

