

Fajine de Filet de Porc aux Figs et aux Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800- 850g
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	2 belles
- FIGUES SÉCHÉES	8-10
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- EAU	200-300 ml
- MIEL	2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CANNELLE	1 pincée
- PAPRIKA	1/2 c à café
- CUMIN EN POWDRE	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1 pincée
- CORIANDRE EN POWDRE	1/2 c à café
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- CORIANDRE FRAIS	ciselé en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon. Coupez les courgettes en dés au coupe légumes.
- Faites-les revenir dans un mélange beurre/huile. Salez et poivrez.
- Dans une autre poêle, faites saisir le filet mignon. Salez et poivrez.
- Lorsque les légumes sont presque cuits, ajoutez toutes les épices (piment, cannelle, cumin, gingembre, coriandre en poudre, ail, ras-el-hanout) et les figes coupées en deux.
- Ajoutez ensuite le cube de bouillon, le miel et l'eau et déposez le filet de porc saisi au centre. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30-40 minutes.
- Quinze minutes avant la fin de cuisson, ajoutez encore les raisins secs. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Ciselez la coriandre fraîche.
- Au moment de servir, coupez le filet de porc en tranche d'un centimètre d'épaisseur avec la coriandre ciselée par-dessus.

Remarque:

Accompagnez de semoule.