

FILET MIGNON AU CAMEL DE CYNORRHODONS



Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
filet mignon de porc	480 g
caramel de cynorrhodons	4 càs (voir recette sur ce site)
Beurre	50 g
Huile d'olive	1 càs
Vin blanc	10 cl
Sel, poivre	

Préparation

1. Portionnez les filets mignons en tronçons de 120 g. Faites chauffer l'huile et 20g de beurre dans une poêle. Dès que le beurre a cessé de mousser, y déposer les filets, les saisir une minutes de chaque côté à feu vif, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson à feu doux une dizaine de minutes. Couper le feu, laisser reposer la viande couverte au chaud quelques minutes.
2. Déglacer la poêle avec le vin blanc, ajouter le caramel de cynorrhodons, laisser réduire pour obtenir une sauce nappante. Corriger l'assaisonnement. Ajouter le restant de beurre. Dresser les filets mignons et la sauce sur une assiette chaude.