

Filet Mignon au Lait de Coco

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	1 (filet mignon)
- LAIT DE COCO	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- CURRY	½ c à café
- CURCUMA	½ c à café
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10-12 de Nyons
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le filet mignon en mignonnettes.
- Tranchez les champignons en gros dés.
- Faites griller mignonnettes de porc dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir les dés de champignons. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Epicez avec le curry et le curcuma. Mélangez.
- Arrosez ensuite avec le lait de coco et la crème fraîche. Laissez réduire 2-3 minutes sur feu moyen.
- Intégrez enfin les olives de Nyons ainsi que le porc précuit.
- Laissez reprendre chaleur pendant 1 à 2 minutes.
- Saupoudrez de coriandre ciselée.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.

