



Filet mignon de porc à l'ananas

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MN

DURÉE TOTALE : 60 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

FAIRE REVENIR LE FILET (EN TRANCHE) DANS DU BEURRE, AJOUTER L'OIGNON ÉMINCÉ, DU SEL ET DU POIVRE DANS LA COCOTTE.

ETAPE 2

QUAND ILS SONT DORÉS, AJOUTER LE JUS DE LA BOÎTE D'ANANAS PLUS 1/2 BOÎTE D'EAU. LAISSER MIJOTER 30 MN.

ETAPE 3

AJOUTER LES TRANCHES D'ANANAS COUPÉES EN MORCEAUX ET LE GINGEMBRE. FAIRE RÉCHAUFFER LE TOUT EN RAJOUTANT LE LAIT DE COCO. LA SAUCE DOIT ÊTRE TRÈS RÉDUITE, SINON POURSUIVRE LA CUISSON. EPAISSIR AU BESOIN AVEC DE LA MAÏZENA.

INGRÉDIENTS :

(POUR 4 PERS)

- 1 OIGNON
- 10 CL DE LAIT DE COCO
- 1 C.À.C DE GINGEMBRE MOULU
- POIVRE
- SEL
- 1 FILET MIGNON
- 1 BOÎTE D'ANANAS EN TRANCHES (GARDER LA BOÎTE COMME MOYEN DE MESURE)

ETAPE 4

CUIRE LE RIZ PARFUMÉ SUIVANT LES INDICATIONS DU PAQUET ET SERVIR AVEC LA VIANDE

Recette proposée par



HUGUIER FRÈRES
VIANDES DE TERROIRS