

FILET MIGNON AU PAIN D'ÉPICES ET AU PORTO



Voilà un petit plat vite fait pour un midi, où vous ne savez pas quoi faire avec votre filet mignon ou votre poulet, puisqu'à l'origine cette recette est faite avec des émincés de volaille. Moi, j'ai voulu tester avec un filet mignon, découpé en tranches. Il faut bien entendu aimer le sucré salé.

Ingrédients :

- 1 filet mignon
- une échalote finement hachée,
- deux cuillères à soupe de miel
- 20 à 25cl de porto rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin (ou autre si vous n'avez pas).
- une tranche de pain d'épices (j'ai pris du pain d'épices artisanal que j'avais, une tranche équivaut à deux des petits du commerce, ou prenez un fait maison, encore mieux, mais là, il vous faut plus de temps)
- sel, poivre

Préparation :

- Prendre le filet mignon et le découper en tranches épaisses ou en morceaux, c'est au choix.
- Faire revenir l'échalote deux minutes dans l'huile, puis ajouter la viande. Lorsqu'elle est légèrement colorée, ajouter le miel et laisser caraméliser environ deux minutes (caramel blond).
- Déglacer ensuite avec 20cl de porto pour commencer, vous en rajouterez si votre sauce est trop épaisse. Puis émietter une tranche de pain d'épices dans la sauce et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'alcool s'évapore et que la sauce s'épaississe.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, pour ma part, je n'ai rien rajouté !

Vous pouvez servir ce plat avec du riz basmati ou des pâtes.

Blog « [Le lutrin dans ma cuisine](#) »