

Filet mignon de porc coco-citron vert



Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

700-750 g de filet mignon

1 gousse d'ail

1 citron vert

20 g de gingembre frais

25 cl de lait de coco

1 c à s d'huile

1 c à c de sucre

1 c à s de nuoc-mâm

6 brins de coriandre

1 c à s de baies roses

Râper le zeste du citron vert. Peler et râper finement le gingembre. Éplucher la gousse d'ail et la hacher. Faire revenir le tout sur feu doux 2 mn dans une cocotte avec l'huile. Ajouter le filet mignon, le dorer 5 mn à feu doux, verser 3 c à s d'eau tiède, couvrir et laisser cuire 20 mn à feu doux en retournant la viande régulièrement.

Verser le lait de coco dans la cocotte, ajouter le sucre et le nuoc-mâm, poursuivre la cuisson 10 mn à feu doux sans couvrir, arroser d'un filet de jus de citron vert.

Servir le filet mignon taillé en tranches, nappé de sauce coco et parsemé de feuilles de coriandre et de baies roses concassées.

Vin conseillé : un pinot gris d'Alsace

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>