

Filet mignon mariné à la Moutarde au Pastis de Marseille

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- 350 g de filet mignon de porc
- 2 c à s de Moutarde au Pastis de Marseille
- 6 pruneaux d'Agen
- 5 cl de pastis
- 3 c à s d'eau
- 3 à 4 c à s de crème liquide
- sel, poivre



Étapes :

- Enrober la viande de Moutarde au Pastis de Marseille. Laisser mariner une heure au frais.
- Dans une cocotte, chauffer un peu d'huile et de beurre. Faire revenir le filet sur toutes ses faces à feu moyen. Bien colorer sans le brûler.
- Ajouter les pruneaux et déglacer avec le pastis et 3 c à s d'eau. Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser cuire doucement une vingtaine de minutes.
- En fin de cuisson, réserver la viande et verser la crème liquide dans la cocotte. Chauffer une minute et servir bien chaud.
- Idéal en accompagnement d'une purée de pommes de terre et de céleri rave.