

# FILET MIGNON AUX MIRABELLES

6 PERSONNES

Temps de préparation 30 mn

Temps de cuisson 30 mn

Ingrédients :

3 filets mignons de porc 800g

1 kg de mirabelles

75 gr de beurre

3 c à soupe de cognac

3 tasses d'eau - ½ tablette de bouillon de volaille

2 c à soupe de sucre en poudre

1 pincée de cannelle

le jus ½ citron

1 c à café de maïzena sel poivre

Laver et dénoyauter les mirabelles .faire dissoudre la ½ tablette de volaille dans 3 tasses d'eau

Assaisonner le porc, chauffer le beurre dans une cocotte et y faire dorer la viande.

Verser ensuite le bouillon de volaille, la moitié des mirabelles dénoyautées et coupées en lanières, le cognac, le sucre en poudre, la pincée de cannelle en poudre, le jus de citron.

Laisser mijoter pendant 25 à 30 mn, en cours de cuisson, faire épaissir la sauce avec 1 c à café de maïzena ou de fécule.

Faire bouillir, ajouter le reste des mirabelles coupées par moitié et prolonger la cuisson 5 mn

Rectifier l'assaisonnement et servir la viande en tranches accompagnée de la sauce et de pâtes fraîches