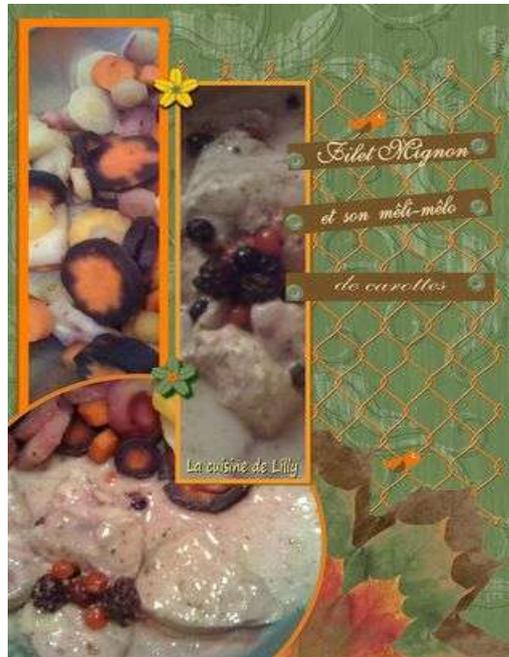


Filet mignon de porc aux baies roses

Le filet mignon de porc porte bien son nom, il est mignon dans sa forme et mignon dans son goût. C'est un morceau de choix de la viande de porc. A la moutarde, grillé, en sauce, en croûte, sucré-salé, le filet mignon se mange à toutes les sauces ! Voici une recette de filet mignon que j'ai trouvé sur l'espace recette de Thermomix. Le filet mignon cuit à la vapeur de vin et de vinaigre est très parfumé et moelleux à souhaits.



1 filet mignon,
100 gr de vin blanc,
50 gr d'eau
20 cl de crème fraîche,
2 cs de vinaigre de framboise, (ou xérès)
1 cs de moutarde à l'ancienne
1 cube de bouillon de volaille,
1 cs de maïzena,
sauge
sel,poivre.
2 cs de framboises ou fruits rouge surgelés

Couper le filet mignon en tronçons de 2 cms d'épaisseur. Déposer la viande dans le panier du Thermomix. Saupoudrer de sauge.Mettre le vin blanc, le vinaigre de framboise, la moutarde, l'eau, le cube de bouillon. Saler et poivrer.

Mettre le panier dans le Thermomix . Programmer 20-25 min / vit 1 / T° 100. Retourner la viande à mi-cuisson. A la sonnerie, réserver la viande au chaud, mettre la maïzena et la crème dans le Thermomix. Programmer 3 min / à 90°/ vit 4. Ajouter les fruits rouge et remuer délicatement. Verser la sauce sur la viande. Servir aussitôt.