DOMAINE DES
TERRES ROUGES

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*

Etapes :

- 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.