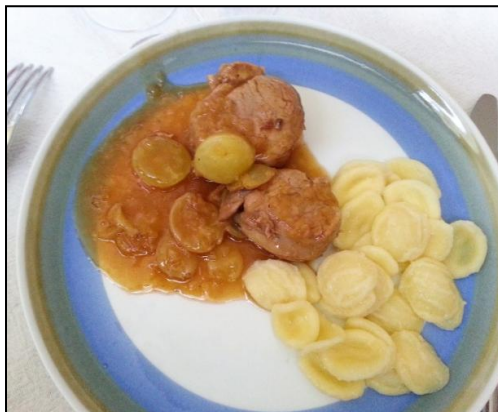


FILET MIGNON AUX RAISINS



4 personnes

Ingrédients :

600 g de filet mignon de porc

500 g de raisin italien

1 oignon émincé

1 échalote émincée

1 c à s de paprika

1 c à s de fond de veau en poudre

10 cl de vin blanc sec

2 c à s de persil ciselé

Sel et poivre

Rincer les grains de raisin, les couper en deux et enlever les pépins.

Détailler les filets mignons en tronçons d'environ 5 cm.

Faire chauffer de l'huile et du beurre dans une cocotte et faire dorer la viande à feu vif, puis égoutter la viande à l'écumoire et la déposer dans un plat.

A la place, faire revenir les oignons et les échalotes 5 minutes, puis remettre la viande. Saler, poivrer, saupoudrer de paprika et de fond de veau et verser le vin. Remuer, couvrir et laisser mijoter 10 min.

Ajouter les raisins dans la cocotte et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Parsemer de persil et servir très chaud, avec des pâtes ou une purée de pommes de terre.