

Filet mignon au piccalilli



Filet mignon au piccalilli

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 - 6 personnes

Ingédients

2 filets mignons de porc
1 pot de petits légumes Piccalilli (au rayon condiment)
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de crème épaisse
sel
poivre

Préparation

Coupez les filets mignons en tranches épaisses. Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse, mettez la viande à -re-venir à feu vif pour qu'elle soit dorée sur les deux faces, puis égouttez-la.

Jetez la graisse contenue dans la sauteuse et remettez-la sur feu doux avec les morceaux de porc. Ajoutez le contenu du -bocal de Piccalilli (légumes et sauce), mélangez, couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 10 min environ.

Passé ce temps, versez la crème dans la sauteuse, remuez et rectifiez l'assaisonnement. Laissez cuire encore 5 min à feu doux et servez très chaud.

Le bon accord vin

un saint-romain

Notes personnelles