

# Filet Mignon aux Mirabelles de Lorraine

(pour 6 personnes)



## Ingrédients :

- 1.2 kg de filet mignon de porc
- 500g (dénoyautées) de mirabelles
- 3 échalotes
- 50 gr de beurre
- 1 cs de sucre en poudre
- 25 cl de bouillon de volaille
- Le jus d'un demi-citron
- 1 cc de fécule de maïs
- Sel et poivre

## Préparation :

Laver, puis sécher les mirabelles, les couper en deux et les dénoyauter

Faites fondre le beurre dans une cocotte

Y mettre le ou les filets mignons les faire dorer sur toutes les faces puis réserver

Eplucher et émincer les échalotes, les faire revenir quelques minutes dans la cocotte. Ajouter les mirabelles et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Remettez la viande dans la cocotte, ajouter le sucre, le jus de citron, sel et poivre, puis mouiller avec le bouillon de volaille et laisser mijoter 25 à 30 minutes

En fin de cuisson, diluer une cuillère à café de fécule de maïs dans la sauce et laisser épaissir.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, découper le viande en tronçons et servir accompagné de la sauce aux mirabelles et de pâtes fraîches