

Filet mignon de porc rôti au char sieu

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 5 mn**Repos** : 8 h**Cuisson** : 45 mn

Le "Char Sieu" est un composé d'épices que l'on retrouve beaucoup dans la cuisine chinoise et qui sert surtout à colorer et à aromatiser les rôtis avec cette couleur rouge qui lui est caractéristique.

Ingrédients

- 500 g de filet mignon de porc
- 1 paquet d'épices char sieu
- 20 cl d'eau
- riz parfumé

Préparation

- 1 Mettez le filet dans un plat et saupoudrez-le avec un des sachets du paquet de char sieu(il y en à deux). Ajoutez 10cl eau et malaxez l'ensemble. Laissez mariner pendant 8 heures.
- 2 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7) et enfournez le filet mignon pour 30 à 45 minutes suivant la grosseur du filet et selon votre four. Les trente premières minutes à couvert et le dernier quart d'heure à découvert.
- 3 Une fois cuit, coupez le filet en tranches et mettez-le dans le plat de service. Déglacez le plat avec 10cl d'eau pour récupérer tous les sucs de cuisson et versez cette sauce dans un bol.
- 4 Pendant ce temps, faites cuire votre riz parfumé comme indiqué sur le paquet.
- 5 J'ai servi mon filet mignon au char sieu accompagné de riz parfumé. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

