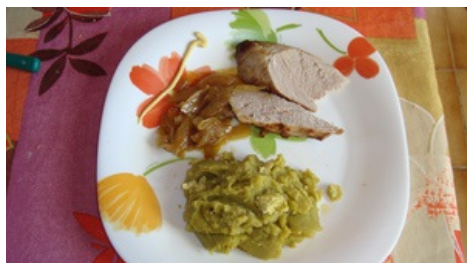


Filet mignon et échalotes confites



Plat **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Un morceau tendre dans le porc, une chair savoureuse cuisinée avec des échalotes qui vont confire.

Ingrédients

- 1 filet mignon
- 6 échalotes
- 1 verre de vin blanc
- un peu d'eau
- sel et poivre
- thym et feuille de laurier
- margarine ou beurre
- 2 cs d'huile

Préparation

- 1 Dans une sauteuse, faire revenir avec l'huile le beurre ou la margarine et le filet mignon.
- 2 Dès qu'il est doré, ajoutez les échalotes ciselés dans la longueur, recouvrez avec le vin blanc et un peu d'eau et ajoutez le bouquet garnis. Salez et poivrez.
- 3 Mettez à cuire 50 minutes, remuez de temps en temps.
- 4 Laissez confire les échalotes, puis servez avec l'accompagnement de votre choix. J'ai servi à l'assiette avec une purée de pois cassés (naturellement riches en fibres).

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

