



## Filet mignon au curry

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1 poivron rouge coupé en lamelles
- gousse d'ail
- 6 oignons grelots
- 10 cl d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 1 petite c. à soupe de thym
- 1 grande c. à soupe de curry
- sauceline pour épaissir la sauce

### Recette :

Coupez en tranches le filet, faites-le revenir 1 min sur les 2 faces, salez et poivrez, retirez-les de la poêle et faites revenir le poivron 2 min.

Ajoutez les oignons grelots, l'ail, l'eau et laissez mijoter 10 min.

Ajoutez-y la viande, la crème, le curry, le thym et laissez mijoter 8 min, rajoutez un peu de sauceline est c'est prêt !

### Temps de préparation :

20 mn

### Temps de cuisson :

20 mn

### Température de cuisson :

### Commentaires :