



Filet mignon à l'aigre-douce

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

- ≈ 500g de filet mignon de porc
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 carotte
- 1,5 à 2 oignons
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c.s. de sucre en poudre
- 2 c.s. de vinaigre
- 2 c.s. de coulis de tomate
- 3 c.s. de sauce soja
- Maïzena (dont 2 c.c. délayées dans un tout petit peu d'eau)
- 1 oeuf

Émincez les oignons, râpez la carotte et coupez les poivrons en (très) petits dés après les avoir rincés.

Dans une casserole, faites chauffer 150 mL d'eau avec le cube de bouillon. Rajoutez le sucre, le vinaigre, le coulis de tomate et la sauce soja, et portez à ébullition. Ajoutez la maïzena délayée et remuez bien.

Versez les légumes dans la sauce et faites cuire à feu moyen pendant 10-15 mn.

Pendant ce temps, coupez votre filet mignon en lamelles. Dans une assiette, versez un peu de Maïzena et roulez les morceaux de viande dedans en les faisant rouler entre vos doigts pour enlever l'excédent. Préparez-les tous.

Faites ensuite chauffer une poêle avec un peu d'huile. Tremper ensuite vos morceaux de viande dans l'oeuf battu et faites cuire dans la poêle chaude. (Plus pratique à deux : un qui trempe les morceaux et les met dans la poêle, un autre qui retourne et sort les morceaux au fur et à mesure)

Servir le tout avec un peu de riz et à déguster bien mélangé !

Bon appétit ! :)