

Filet mignon de porc aux abricots secs

Note de la recette :

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

30 min



Temps de cuisson :

1 h



Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1kg 300 de filet mignon
 - 2 oignons
 - 6 tomates fraîches
 - 300 g d'abricots secs
 - 5 c. à soupe d'huile d'olive
 - sel, poivre
- Un Coteaux du languedoc (Rouge, Languedoc Roussillon)

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites revenir les oignons sans les faire roussir.

Coupez les tomates en dés.

Ajoutez la viande coupée en dés, mélangez-la aux oignons puis ajouter les tomates. Salez, poivrez et couvrez. Laissez cuire 1 heure à feu moyen.

15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les abricots secs.

Dégustez...

Astuces

Vous pouvez également réaliser cette recette la veille. La viande est encore plus moelleuse marinée.