


Filet mignon de porc caramélisé au miel et au poivre vert

Note de la recette : $\frac{4}{5}$


Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette : € € €

Niveau de difficulté : 

Temps de préparation :  15 min

Temps de cuisson :  30 min

Temps de repos : 



 [imprimer la recette](#)

- filet mignon de porc
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de miel
- graines de poivre vert
- moutarde à l'ancienne
- thym
- laurier
- 1 fond de volaille

Faites caraméliser le filet avec le miel, ajoutez le fond de volaille, le thym, le laurier, l'ail, l'oignon, la moutarde et faites mijoter environ 30 min.

Astuces

Le tout accompagné de petites pommes de terre rissolées maison.