

## Filet mignon de porc au curry, légumes de saison et amandes grillées



Dans une cocotte, faire revenir le filet mignon coupé en tronçons et les morceaux de lard.

Dans un Wok, faire revenir séparément les oignons, l'ail et le gingembre puis les poivrons rouges, les courgettes et le fenouil puis les haricots plats, à l'huile d'olive.

Mettre le tout dans la cocotte, ajouter du curry de Chine, des clous de girofle pilés avec du poivre de la Jamaïque et du poivre noir, saler au sel noir d'Hawaï.

Ajouter du bouillon maison, du lait de coco et un peu d'eau, des champignons séchés et des raisins secs maison.

Faire dorer des figues et des cerises au wok puis ajouter un peu de miel.

Verser ces fruits au miel dans la cocotte.

Laisser mijoter 1 heure ½ à feu doux.

Faire griller des amandes et les servir en même temps que le curry, dans des assiettes creuses.