

Filet mignon de porc aux pêches plates

Les filets mignons

2 beaux filets pour 6 à 8 personnes

Enrober les filets mignons de poivre pilé, sel et thym frais.

Dans une cocotte faire dorer les filets mignons dans de l'huile d'olive et du beurre sur toutes les faces.

Ajouter 1 oignon blanc coupé en morceaux, ses tiges vertes émincées et 4 gousses d'ail dans la cocotte.

Puis 3 pêches plates coupées en morceaux.

Couvrir les filets d'une bonne rasade de miel, ajouter un verre d'eau, saler au gros sel, couvrir la cocotte et laisser mijoter 2 :30 h à feu doux (sur plaque électrique entre 2 et 3).

Au moment de servir

Couper les filets mignons en tranche.

Mettre la sauce qui comprend les morceaux de fruits et légumes à part dans une saucière.

Dans chaque assiette, déposer 2 à 3 pièces de filet, l'accompagner des fruits et légumes confits avec un peu de sauce sur ou à côté, au choix de chacun.

Peut se servir chaud ou froid.