

# Filet Mignon au Curry

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc (800g)
- 1 bel oignon
- 2 cs de curry
- 25cl de crème liquide entière
- Huile d'olive (2cs)
- Sel fin & poivre



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Couper le filet mignon en tranches d'un centimètre.
- Saler et poivrer.
- Faire dorer les tranches dans une poêle avec l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon émincé.
- Saupoudrer de curry.
- Laisser chauffer 5 min à feu normal en remuant constamment.
- Ajouter la crème et laisser mijoter encore 5 min à feu doux.

*Bon appétit !*