



## Filet mignon de porc au miel de châtaignier

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

*Pour la marinade (3 h avant la cuisson)*

- 100 g de Mielbio miel de châtaignier
- 2 cuillères à sauce Yakitori

*Pour la cuisson du filet mignon*

- 3 oignons moyens
- 50 g de citrons confits
- 80 g d'abricots secs
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillerée à café de Mielbio de miel de châtaignier
- 1 cuillerée à soupe de sauce Yakitori
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre demi sel

1. Mélangez le Mielbio miel de châtaignier et la sauce Yakitori, faites tiédir légèrement le miel pour faciliter le mélange si besoin puis nappez le filet mignon avec cette marinade.
2. Filmez à l'aide d'un film alimentaire et laissez à température ambiante durant 3 heures.
3. Dans une cocote à fond épais, colorez la viande de tous côtés dans le mélange huile et beurre puis débarrassez dans un plat de service.
4. Rajoutez un peu de matière grasse si besoin puis faites suer les oignons finement émincés.

5. Ajoutez les zestes de citron confit taillés en fin bâtonnets, mélangez, puis ajoutez les abricots secs également découpés en bâtonnets.
6. Ajoutez le vinaigre, le Mielbio miel de châtaignier, la sauce Teriyaki et laissez mijoter quelques minutes à couvert.
7. Lorsque le mélange a épaissi, ajoutez le filet mignon, couvrez et comptez 7 minutes environ. Retournez le filet mignon, couvrez à nouveau et laissez cuire encore 7 minutes.
8. Débarrassez la viande dans un plat, couvrez avec une feuille de papier aluminium (mais sans enfermer) et rectifiez la sauce si besoin.

Vous pouvez accompagner ce plat de pommes de terre cuites en robe des champs ou de purée.

*Cette recette se prépare avec du Mielbio miel de châtaignier Rigoni Di Asagio, disponible en GMS. Ambré à brun foncé, sa saveur est intense avec une pointe d'amertume. Il est récolté en été dans toute l'Italie, des Alpes à la Sicile.*

© Rigoni Di Asagio