



# Filet mignon de porc mariné aux fraises carotte croquantes

4 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

## **Ingédients :**

1 filet mignon de porc  
25 cl de jus de fraises  
Coriandre fraîche  
Jus d'un citron vert

## **Garnitures :**

Carottes de différentes couleurs  
Sel, sucre  
Beurre  
125 g de fraises



## **Préparation :**

### **Préparation du filet mignon :**

Mariner environ 4 heures le filet mignon avec le jus de fraises, la coriandre fraîche ciselée et le jus de citron vert. Tourner la viande régulièrement.

Sécher la viande sur du papier absorbant, et saisir la viande à la poêle sur toutes ses faces à l'huile d'olive afin d'obtenir une belle coloration. Finir la cuisson au four à 180°C environ 10 minutes. La cuisson doit-être rosée à coeur.

### **Préparation des carottes :**

Éplucher les carottes, et tailler selon la forme souhaitée. Disposer une poêle le plus à plat possible, recouvrir juste à hauteur d'eau, de sel, d'un peu de sucre et de parcelles de beurre. Cuire à frémissement jusqu'à évaporation totale de l'eau. Les carottes deviennent bien brillantes.

### **Dressage :**

Dresser un joli morceau de filet mignon de porc sur l'assiette, ajouter harmonieusement la garniture autour mélangée aux quartiers de fraises.

