

FILET MIGNON DE PORC MARINE CURRY CIBOULETTE



Ingrédients (4 personnes):

Pour 4

1 filet mignon de porc env. 550g-

1 CAC de curry-

12 tomates cerise-

4 cas de ciboulette ciselée-

4 cas d'huile d'olive-

Sel poivre-

2 cas de crème liquide allégée

Préparation:

Mettre dans un récipient le filet mignon de porc pendant 2h avec la marinade huile d'olive, curry, ciboulette sel et poivre.

Préchauffer le four à 250° mettre à dorer au four le filet mignon de porc avec sa marinade et tomates cerises pendant 8m puis baisser la température à 100° pendant 35m arroser avec la marinade tous les 10m.

10m avant la fin de la cuisson ajouter la crème.