



## **Filet mignon de porc à la cannelle et aux abricots**

### **Côté marché :**

### **Pour 8/10 personnes**

2 filets mignons de porc  
10/12 abricots mûrs  
1 bâton de cannelle  
2 verres de vin blanc sec  
10/12 tranches fines de bacon  
Huile d'olive  
2 belles branches de romarin  
sel, poivre

Posez les tranches de bacon sur les filets mignon avec la branche de romarin sur le dessus.

Ficelez bien le tout. Préparez les abricots, lavez-les puis coupez-les en 2 et ôtez le noyau.

Dans une cocotte, faites revenir la viande de tous les côtés puis ajoutez les abricots, le miel, le bâton de cannelle concassé, le vin blanc et autant d'eau. Salez, poivrez.

Laissez cuire doucement avec le couvercle pendant 30/35 mn environ.

Retirez la ficelle et coupez délicatement en tranches puis servez accompagné des abricots et du jus de cuisson.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>