

## Filet mignon à la gelée de cidre



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 1 petit filet mignon de porc
- 1 c à soupe de gelée de cidre
- 1 c à café de fond de veau déshydraté
- 10 cl de vin blanc
- 1 échalote
- 30 g de margarine ou de beurre
- Sel
- Poivre

Coupez le filet mignon en médaillon.

Dans une sauteuse, faites revenir les médaillons de filet mignon 3 minutes de chaque côté à feu vif. Retirez-les de la sauteuse et réservez dans un plat ou une assiette.

Faites revenir l'échalote hachée quelques secondes.

Déglacez avec le vin blanc à feu vif.

Ajoutez le fond de veau tout en mélangeant à l'aide d'une spatule pour bien le diluer. *Vous pouvez aussi diluer le fond de veau dans le vin blanc avant de l'ajouter dans la sauteuse.*

Ajoutez la gelée de cidre et mélangez pour homogénéiser la sauce.

Remplacez les médaillons de filet mignon dans la sauteuse et laissez cuire 10 minutes à feu moyen en les retournant et en les arrosant régulièrement de sauce. *Si votre sauce a trop réduit, ajoutez un peu d'eau.*