

FILET MIGNON EXOTIQUE

pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 filets mignons de porc (soit 600 g)
- 400 g de riz sauvage
- 1/2 l d'eau
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de piment doux
- 1/2 cuillère à café de poivre noir en grains
- 1/2 cuillère à café de poivre vert
- 1/2 cuillère à café de baies roses
- 4 clous de girofle
- 2 Cardamones
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
- 3 cuillères à soupe de miel
- sel

1. Dans une cocotte, faire suer et légèrement colorer les échalotes hachées avec 2 cuillères à soupe d'huile puis ajouter le riz.
Lorsque le riz devient brillant, mouiller avec de l'eau bouillante, saler et laisser cuire à couvert au four pendant 35 mn (l'eau doit être complètement évaporé).
2. Pendant ce temps, couper les filets mignons en médaillons.
Les faire revenir dans une sauteuse avec le reste de l'huile; ajouter les épices, saler et laisser cuire les tranches de viande à feu doux, 8 à 10 mn.
3. Égoutter et garder au chaud sur le plat de service avec le riz.
Déglacer la sauteuse avec la sauce soja et le miel, cuire quelques instants et napper les tranches de viande et le riz avec cette sauce.

Laissez-vous surprendre et séduire par le mariage des épices et de la viande avec les parfums et la puissance d'un Gewurztraminer « Classique ».