



FILET MIGNON DE PORC SAUTE A LA MANGUE

Ingrédients

- 500g de filet mignon de porc
- 1 mangue
- 1 oignon
- 1 c à café de curry
- ½ c à café de gingembre râpé
- ½ c à café de curcuma
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de crème

Préparation

- Coupez finement le filet mignon en cubes.
- Pelez et émincez l'oignon.
- Pelez et coupez la mangue en cubes.
- Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse.
- Faites dorer la viande. Ajoutez l'oignon et les épices.
- Lorsque les oignons commencent à fondre, couvrez d'eau. Ajoutez le cube de bouillon de volaille et portez à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter 15 mn.
- Puis ajoutez la mangue et la crème. Laissez mijoter 5 min et servir chaud.