

## **Filet Mignon Sur Lit De Tomates**



Nombre de personnes : 4

### Ingrédients

1 filet mignon de porc - tomates ou tomates cerises - 5 cuill à soupe de moutarde, 300 ml de sauce tomate - 1 échalote - 1 oignon - aromates selon goût (ciboulettes, estragon ...) - 3 cuill à soupe de câpres - Huile d'olive, Sel, Poivre (5 baies en moulin)

### Préparation

Préparation : 20 mn - cuisson : 40 mn

Badigeonner le filet mignon de moutarde.

Faire revenir dans une cocotte l'oignon, l'échalote dans de l'huile d'olive et réserver.

Faire revenir le filet mignon pour qu'il soit bien doré. Y ajouter le mélange échalote-oignon, les tomates et faire revenir le tout 2 à 3 min. Ajouter la sauce tomate, les câpres et les aromates. Saler et poivrer puis laisser mijoter 1/2 heure.

### Suggestions :

Des pruneaux peuvent être ajoutés en même temps que les tomates