



Filet de porc aux mirabelles

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 6 personnes :

- 1 rôti de porc dans le filet
- 750g de mirabelles
- 50g de beurre
- 2 cuillères à soupe de cognac
- ½ verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Sel et poivre

Saler et poivrer le porc.

Chauffer le beurre dans une cocotte et y faire dorer la viande.

Jeter le gras de cuisson. Mettre le reste de beurre et laisser cuire à feu doux à découvert pendant 25 minutes.

Retirer la viande et la réserver au chaud.

Laver et dénoyauter les mirabelles.

Déglacer la cocotte avec le cognac et un peu d'eau, ajouter le sucre.

Faire bouillir, ajouter les mirabelles et prolonger la cuisson 5 minutes.

Couper la viande en tranches épaisses, poser les dans un plat entourées des mirabelles et napper de la sauce.