

## **FILET MIGNON DE PORC AU LAIT**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 filet mignon de porc de 600 g
- 10 pommes de terre moyennes
- 5 carottes
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à café de curry
- sel, poivre
- bouquet garni
- 75 cl de lait (de quoi recouvrir la viande)

### **Préparation de la recette :**

Faire revenir les oignons dans un faitout jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis les réserver.

Faire revenir chaque face du filet mignon en entier (ou coupé en gros tronçons), jusqu'à ce qu'il soit doré.

Eplucher les pommes de terre et les carottes, et les couper en dés.

Remettre dans le faitout, les légumes, les oignons avec la viande, le bouquet garni, sel, poivre, le curry et recouvrir l'ensemble de lait.

Laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes puis à feu doux pendant 30 à 40 autres minutes environ.