



## Filet mignon à la bière

PRÉPARATION :



Préparation  
15 min

Cuisson  
30 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

1 filet mignon de porc (entre 300 et 400 g)

150 g de lardons allumettes fumés

4 c. à soupe de fond de volaille

33 cl de bière blonde

1 c. à soupe de sucre roux

3 c. à soupe de crème fraîche

1 noix de beurre

**1.**

Dans une poêle chauffée à blanc, faites revenir les lardons.

**2.**

Diluez le fond de volaille dans 10 cl d'eau et ajoutez-le aux lardons.

**3.**

Ajoutez la moitié de la bière et laissez réduire de moitié.

**4.**

Enfin, ajoutez le reste de la bière et le sucre et laissez réduire.

**5.**

Coupez le filet en tranches et faites-le cuire dans une poêle avec le beurre. Salez et poivrez.

**6.**

Au dernier moment, ajoutez la crème fraîche à la sauce aux lardons. Remuez bien et laissez chauffer légèrement.

**7.**

Servez la viande nappée de sauce.