

# Filet mignon curry-coco

## La recette d'Aurélie



Aurélie, journaliste, candidate au concours Francis Lelaurain 2016, vous propose son filet mignon curry-coco.



## Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- ✦ 2 filets mignons
- ✦ 2 oignons
- ✦ 40 g de beurre
- ✦ 2 gousses d'ail
- ✦ 2 c. à café de curry
- ✦ 1 c. à café de gingembre en poudre
- ✦ 25 cl de bouillon de volaille
- ✦ 20 cl (une petite brique) de crème de coco
- ✦ sel, poivre

## Préparation :

- ✦ Couper les filets mignons en morceaux assez gros puis les fariner.
- ✦ Éplucher et tailler l'oignon en fines lamelles.
- ✦ Dans un wok, faire revenir le beurre et faire dorer les oignons.
- ✦ Ajouter les morceaux de filets mignons pour les faire revenir.
- ✦ Une fois revenus, ajouter le curry, le gingembre et l'ail.
- ✦ Laisser cuire 5 min puis ajouter le bouillon de volaille.
- ✦ Laisser encore cuire 5 min et ajouter la crème de coco.
- ✦ Laisser mijoter 35 min. Saler, poivrer et mettre sur feu vif pendant encore 15 min.
- ✦ Accompagner avec du riz et/ou des bananes revenues au beurre.