

Filet de porcelet au chutney à l'orange

½ Kgr de filet de porcelet ou du porc
3 c.à s. de chutney à l'orange Lela's
4 morceaux de tomates séchées (Mytilinia Gi), coupées en 2 et en longueur,
4 c.à s. de vinaigre "Nature's Wise"
1 poireau coupé en rondelles fines
4 c.à s. huile d'olive (Mytilinia Gi)
1 verre de sauce tomate au thym (Mytilinia Gi)
Origan, gros sel (Mytilinia Gi)
Poivre noir, paprika doux, cumin

Couper le filet en fines tranches.

Ajouter l'huile, du sel, paprika, cumin et origan dans une casserole basse sans couvercle.

Mettre le poireau et les tomates séchées et laisser cuire un peu.

Puis ajouter la viande et 2 c. de vinaigre et faire cuire sans trop le brûler.

Vers la fin ajouter la sauce tomate et encore 2 c. de vinaigre et le chutney.

Laisser cuire jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse.

Servir avec du chou chinois vinaigré ou une salade légèrement vinaigrée.

C'était un délice.

Bon appétit !!!