

## FILET MIGNON AU POTIRON



Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 3 cs d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail pilées
- 1 cc de cumin moulu
- 1 pincée de piment
- 2 citrons confits au sel
- 2 cm de gingembre émincé
- 1 verre de bouillon
- 1 kg de potiron épluché et détaillé en gros cubes

- Dans une sauteuse faire revenir dans l'huile chaude l'oignon et l'ail écrasé. Dès qu'il commence à colorer, ajouter le filet mignon et les épices.
- Dès que que filet mignon a pris une belle couleur, ajouter les citrons en quartiers, le gingembre et les cubes de potiron.
- Incorporer le bouillon, couvrir et cuire à feu doux pendant 30 minutes. Remuer le moins possible pour ne pas écraser le potiron.
- Servir le filet mignon en tranches accompagné du potiron.