

## Filet Mignon de Porc aux Miel d'après Jean-Pierre Bernard

### Les ingrédients

- 2 oignons
- 480 gr de filet mignon
- 8 cc Miel (acacia, liquide)
- 60 ml vinaigre (balsamique)
- 2 CS sauce soja salée
- 100 gr tomates concassées (1 petite boîte)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

### La Méthode

- 1 - Éplucher et couper les oignons en fines lamelles. Les faire dorer dans une cocotte avec un peu d'huile.
- 2 - Couper le filet mignon en petits cubes de 1 cm, les ajouter dans la cocotte et laisser revenir 3 minutes à feu doux.
- 3 - Ajouter le miel, le vinaigre et la sauce soja. Mélanger et laisser caraméliser 5 minutes, saler, poivrer.
- 4 - Verser les tomates concassées, couvrir et laisser mijoter 25 minutes. Servir bien chaud.