

Sandrabel



1 filet mignon de porc coupés  
1 oignon émincé  
2 CS d'huile d'olive  
15 g de beurre  
5 CS de miel  
50 ml de vinaigre balsamique  
3 CS de sauce soja  
200 ml de coulis de tomate  
1 Cc rase de gingembre en  
poudre  
1 pincée de sel

Dans une cocotte faire blondir  
l'oignon avec l'huile et le beurre  
pendant 8min.

Ajouter la viande et faites la dorer  
pendant 10min , jusqu'à coloration  
Versez le miel, le vinaigre  
balsamique, la sauce soja, le  
coulis de tomate et le  
gingembre,mélanger  
Couvrir et laisser mijoter à feu  
doux pdt 30 min

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les  
passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)