

# **Filet mignon aux pêches, sauce orange**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 filet mignon de porc  
ou de veau de 500 g  
4 pêches  
Le zeste et le jus d'une orange  
30 g de beurre salé  
2 cuillères à soupe de miel  
8 ml de sauce soja  
1 gousse d'ail

## **Préparation :**

Faire pocher 1 minute les pêches dans de l'eau chaude, les peler.

Mettre de l'eau dans la casserole, lorsqu'elle est chaude, remettre les pêches, laisser frémir 10 minutes, les égoutter.

Les partager en deux, ôter le noyau.

Couper le filet mignon en tranches épaisses.

Les faire revenir dans une noisette de beurre salé.

Réserver au chaud.

Faire fondre le beurre restant dans la sauteuse, y faire dorer les moitiés de pêche, réserver au chaud.

Déglacer la sauteuse avec le miel, ajouter la sauce soja puis le jus d'orange et la gousse d'ail écrasée, laisser épaissir la sauce qui doit être sirupeuse, en napper la viande et les pêches.

Servir chaud.

**<http://deliceyes.over-blog.org>**