

Filet mignon de porc au paprika WW



Pour 4 pers / 7 PP

Pour une part de 120 gr de viande

recette trouvée [ici](#)

- 2 beaux filets mignons
- 1 CS d'huile
- 1/2 oignon émincé
- 20 cl de vin blanc
- 25cl d'eau
- 2 cubes de kub'or

- 1 CS de concentré de tomate
- 1 CS de maïzena
- 1 CS de paprika
- 3 CS de crème à 15 %
- sel,poivre

Couper le filet mignon en gros morceaux, réserver.

Faire revenir l'oignon dans une sauteuse avec l'huile, rajouter la viande et la faire revenir quelques instants. Une fois le viande colorée , ajouter le vin blanc, l'eau et les kub'or.Faire cuire quelques minutes.

Prélever un peu du bouillon de cuisson et y mélanger la maïzena.Verser ce mélange dans la sauteuse, ajouter le paprika et le concentré de tomate, bien mélanger, saler, poivrer.

Laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la crème et laisser sur feu doux 1 minute.

Servir bien chaud avec en accompagnement comme ici du riz et des haricots verts.

Bon appétit