

Filet mignon au cidre et à l'estragon WW



Pour 6 pers / 5 pp par pers pour 110 gr de viande

- 2 filets mignons de porc
- 350 ml de cidre
- 1 petit oignon
- Estragon
- 1 cs de farine
- 4 cs de crème épaisse à 15% de mg
- Sel, poivre

Emincer l'oignon.

Le faire dorer dans une sauteuse munie d'une feuille de cuisson. Rajouter les filets mignons et faire dorer sur toutes les faces. Saler, poivrer et saupoudrer la viande de farine.

Mouiller avec le cidre, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 40 minutes.

Sortir la viande et la réserver au chaud.

Rajouter la crème et l'estragon dans la sauteuse mélanger et faire épaissir quelques secondes si nécessaire.

Couper la viande et la servir nappée de sauce.