**Médaillons de Porc Sauce Crémée & Vanillée, Curcuma & Fanes de Carottes**

*Voici une recette élaborée alors que j'avais très peu de temps devant moi. Du coup, plutôt qu'une cuisson au four, j'ai opté pour une cuisson à la sauteuse. Un plat bien gourmand et savoureux en 15 minutes, ça vous tente? N'oubliez pas de faire cuire l'accompagnement pendant sa préparation pour être synchro! Des pâtes, c'est parfait! J'ai ajouté une petite touche printanière en incorporant des fanes de carottes à ma préparation.*

**Pour 2  personnes:**

* 1 petit filet mignon de porc
* 1 oignon rose
* 20 gr de beurre + 1 c à soupe d'huile d'olive
* 20 cl de crème fluide entière
* 2 cm de racine de curcuma fraîche (safran vert) ou 1 c à café rase en poudre
* 3 cm d'une gousse de Vanille Bleue (ou les graines d'1/2 gousse traditionnelle de Bourbon)
* 1 poignée de fanes de carottes bio
* sel & poivre (sel aux éclats de vanille bleue pour moi)
1. **Coupez le filet mignon en médaillons de 2,5 centimètres d'épaisseur et en biseau. Assaisonnez de sel et de poivre.**
2. **Dans une sauteuse, faites dorer de toute part les médaillons dans le beurre et l'huile bien chauds pendant 3 à 4 minutes. Débarrassez-les dans une assiette recouverte de papier aluminium pour les garder au chaud.**
3. **Dans la même sauteuse, faites tomber l'oignon émincé et les fanes de carottes lavées et débarrassées de leurs plus grosses tiges dans la graisse restante pendant 4 minutes en remuant.**
4. **Remettez la viande dans la sauteuse avec le curcuma râpé ou coupé en fines rondelles, la Vanille Bleue taillée en lamelles. Ajoutez la crème et laissez réduire environ 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.**
5. **Servez bien chaud avec des pâtes, du riz ou du quinoa...**

[www.macuisinebleucombava.com](http://www.macuisinebleucombava.com)