***Compotée de filet mignon aux tomates séchées***

**Pour 3 à 4 personnes**

1 beau filet mignon de porc

1 oignon rouge

1 gousse d'ail

1 cuil à café de paprika

1 cuil à café de mélange cajun

100ml de vin blanc

100ml de bouillon de poulet

100ml de sauce aux tomates séchées

50ml de vinaigre de vin

10 pétales de tomates séchées dans l'huile

3 cuil à soupe d'olives noires (Kalamata)

Préchauffez le four à 200°C.

Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte allant au four, ajoutez les épices, mélangez et faites chauffer à feu vif. Quand l'huile commence à frémir ajoutez le filet mignon dans la cocotte et faites le dorez sur toutes ses faces.

Couvrez la cocote et enfournez-la à 200°C pendant 15 minutes.

Pendant ce temps épluchez et émincez l'oignon et la gousse d'ail puis faites les revenir dans un filet d'huile d'olive.

Sortez la cocotte du four, coupez le filet mignon en tranches épaisses et remettez-les dans la cocotte. Ajoutez le bouillon, le vin blanc, le vinaigre et la sauce aux tomates séchées. Incorporez également l'ail et l'oignon, mélangez, couvrez et laissez mijoter une vingtaine de minutes à feu doux.

Retirez le couvercle, rectifiez l’assaisonnement si nécessaire, ajoutez les olives et les tomates séchées et poursuivez la cuisson toujours à feu doux pendant une dizaine  de minutes.