***Filet mignon au curry et lait de coco***

***Pour 2-3 personnes***

1 filet mignon de 400g environ

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe d'huile de sésame

1 cuil à soupe de graines de sésame

1 cuil à café de poudre de curry

1/2 cuil à café de curcuma en poudre

1/2 cuil à café de piment d'Espelette en poudre

1 cuil à café de graines de carvi

200ml de lait de coco

1 pincée de zeste de combawa

2 cuil à soupe de jus de citron vert

Versez les huiles dans un wok ou une sauteuse, ajoutez les épices et les graines, mélangez et faites chauffer.

Coupez le filet mignon en gros morceaux et ajoutez-les dans le wok quand l'odeur des épices commence à se répandre dans la cuisine, mélangez et faites dorer les morceaux de viande à feu vif.

Quand vos morceaux de viandes sont bien dorés, versez le lait de coco et le jus de citron vert dans le wok, ajoutez un peu de zeste de combawa, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant une dizaine de minutes.