***Filet mignon aux poivrons***

***Pour 4 personnes***

1 gros filet mignon de porc

50g de lardons

1 poivron

4 gousses d'ail

1cuil à café de paprika

1/2 cuil à café de piment d'Espelette

Lavez et coupez le poivron en morceaux, pelez les gousses d'ail et émincez-les.

A l'aide d'un robot mixeur, hachez les morceaux de poivron avec les gousses d'ail, le paprika et le piment d’Espelette.

Coupez la viande en morceaux puis mettez-les dans un bol ou une boite, ajoutez la préparation au poivron et à l'ail et le vin blanc, mélangez et laissez reposez au frais pendant au moins 1 heure.

Faites frire les lardons dans une sauteuse puis ajoutez la viande et sa marinade, laissez cuire environ 15 minutes.

Servez avec du riz ou une poêlée de légumes, bon appétit.