***Filet mignon au curry et coco***

***Pour 4 personnes***

1 filet mignon de porc de 600g

huile de sésame

1 cuil à café de poudre de curry

1 cuil à café de graines de cumin

1/2 cuil à café de graines de moutarde

200ml de lait de coco

2 citrons verts

2 petites gousses d'ail

1 cuil à soupe de graines de sésame

quelques feuilles de basilic

Coupez le filet mignon en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Versez un bon filet d'huile de sésame dans une sauteuse ou un wok, ajoutez la poudre de curry, les graines de moutarde et de cumin, le zeste râpé d'un citron vert ainsi que les gousses d'ail pelées et émincées. Mélangez et faites chauffer à feu vif.

Quand le parfum des épices et des graines commence à se dégager du wok, incorporez les morceaux de viande, mélangez pour bien enrober les morceaux et faites-les dorer quelques minutes de chaque coté.

Baissez le feu, versez le lait de coco et le jus des citrons verts dans le wok, laissez mijotez une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Faites dorer les graines de sésame à sec dans une poêle.

Servez vos morceaux de filet mignon accompagnés de leur sauce et parsemés de graines de sésame et de feuille de basilic.

J'ai servis ce plat avec du riz et des courgettes tout simplement.