

# Filet mignon de porc au miel et à la bière

## **Ingrédients pour 4 :**

- 1 beau filet mignon
- 33 cl de bière
- 2 c à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c à soupe de miel
- 1 oignon
- thym
- sel
- 1 càc de maïzena
- huile olive

## **Préparation**

Mettre un peu d'huile d'olive dans une sauteuse ou une cocotte.

Y faire dorer le filet sur toutes ses faces. Saler.

Émincer un oignon et le mettre avec le filet.

Badigeonner le filet de moutarde et laisser cuire 5 minutes à feu moyen.

Puis verser le miel, la bière et parsemer de thym.

Couvrir et laisser mijoter 25 minutes à couvert.

Couper le filet en tranches, ajouter la maïzena, mélanger bien et remettre les tranches de filets dans la sauteuse, et bien les enrober avec la sauce.