

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Filet mignon à l'aigre douce

> Préparation

- Epépiner et couper en dés le poivron et la tomate, hâcher les oignons et réserver.
- Dans une cocotte, faire revenir les filets mignons dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés de chaque côté. Les enlever de la cocotte et réserver.
- Dans la cocotte faire revenir 2 mn le poivron et les oignons. Ajouter la tomate, le vinaigre, la sauce soja, le sucre et la Maïzena diluée dans 15 cl d'eau, bien mélanger. Saler et poivrer.
- Ajouter les filets mignons sur cette préparation et laisser cuire environ 10 mn à feu doux, couvrir et remuer de temps en temps.
- Au dernier moment, faire cuire les pâtes chinoises, les verser dans un plat, disposer le filet mignon coupé en tranches et napper de sauce.
- Servir chaud.

Ingrédients

- 1 poivron rouge
- 1 belle tomate
- 2 oignons nouveaux
- 250 g de nouilles chinoises
- 1 càs de Maïzena
- 30 g de sucre
- 2 càs de sauce soja
- 2 càs de vinaigre balsamique
- sel, poivre