

## **Filet de porc aux épices de Shanghai**

### **Ingrédients :**

- 1 Filet mignon de porc
- 1 ou 2 tomates émincée
- 1 oignon nouveau
- Du persil
- Un peu de coriandre fraîche (facultatif)
- Sel de Guérande, poivre
- Paprika doux (1 cuil à soupe)
- 1 cuil à café de mélange Shanghai (sumac, cardamome, gingembre, citronnelle) j'ai trouvé ce mélange au marché où une jeune fille tenait un stand avec un choix innombrables d'épices

**Couper le filet mignon en tranches épaisses (1,5 cm environ, voire 2).**

**Les saisir à feu vif à la poêle dans du beurre et de huile d'olive (selon les goûts) quelques instants. Sortir les morceaux de viande et réserver.**

**Dans la même cocotte, faire revenir les légumes durant 2 à 5 mn.**

**Ajouter du sel de Guérande, du poivre, le paprika et les épices de Shanghai. Mélanger. Verser un bon verre de vin blanc sur les légumes, laisser mijoter 2 à 3 mn et rajouter un bon verre d'eau. Mélanger et remettre la viande dans la cocotte. Laisser mijoter durant 20 mn.**

**On peut accompagner de riz, de frites, de nouilles, de haricots verts.....**

