

# Filet mignon de porc aux oignons et au vinaigre balsamique

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

800 g de filet mignon de porc

50 g de beurre

1 bocal d' oignons au vinaigre balsamique

25 cl de vin blanc sec

15 cl de crème (fluide ou fraîche)

sel et poivre

Faire dorer le filet mignon dans la cocotte minute avec 50 g de beurre.

Verser le vin blanc. Ajouter une vingtaine d'oignons au vinaigre balsamique, puis 10 cl de vinaigre prélevé dans le bocal. Assaisonner.

Fermer la cocotte et laisser cuire 15 à 20 minutes (se reporter à la notice de votre cocotte minute).

Retirer ensuite le filet mignon de la cocotte, puis ajouter les 10 cl de crème dans la sauce. Faire réduire (5 à 10 minutes).

Servir le filet nappé de sauce et accompagné de pâtes ou de pommes de terre.

