

## **Filet mignon de porc caramélisé à l'orange**

### **Ingrédients pour 3 ou 4 personnes:**

1 filet mignon de porc de 400 g environ coupé en deux dans sa longueur  
60 ml de sauce soja légère  
120 g de sucre  
1 cuillère à café de gingembre frais râpé  
1 gousse d'ail écrasée  
1 cuillère à soupe de sauce nuoc mam  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert  
Le zeste et le jus de 2 oranges

### **Réalisation:**

Mettre tous les ingrédients sauf la viande dans une poêle et faire cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe ( environ 5 à 10 minutes).

Ajouter le porc et le faire cuire en le tournant et en l'arrosant constamment de sauce.

Lorsque la viande est bien laquée, la sortir et couper celle ci en tranches. Arroser de sauce onctueuse et collante.