

## Filet mignon au curry

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

- 1 filet mignon
- 3 cuillères à soupe de noix de coco en poudre
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 yaourt nature
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- Sel & poivre

### ***Préparation :***

Mélangez dans un saladier le yaourt, le curry, la noix de coco en poudre, la gousse d'ail écrasée, le sel et le poivre.

Découpez le filet mignon en lamelles et ajoutez-le dans le saladier.

Mélangez et laissez mariner 30 minutes.

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive puis faites-y revenir l'oignon émincé.

Ajoutez la viande marinée et laissez mijoter.

Ajoutez un petit peu d'eau dans le saladier et raclez les bords.

Ajoutez le concentré de tomates puis versez dans la poêle.

Laissez mijoter et servez avec du riz.