

## **Filet mignon au lait de coco**

### **Pour 4 personne(s)**

2 filets mignon,  
2 gros oignons,  
2 gousses d'ail,  
1 petite boîte de tomates pelées,  
1 petite boîte de lait de coco,  
un demi jus de citron vert,  
ciboulette,  
curry,  
gingembre,  
piment doux,  
cumin

Découper en petits morceaux les filets mignons et les faire revenir.

Faites revenir les oignons, remettre la viande et saler.

Ajouter l'ail en petits morceaux et les tomates pelées.

Ajouter le curry, le cumin, le gingembre et le piment doux (pour les doses: prendre le bout du manche d'une cuillère à café).

Ajouter le lait de coco et le jus d'un demi citron vert.

Laisser mijoter 45 minutes et 5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la ciboulette.