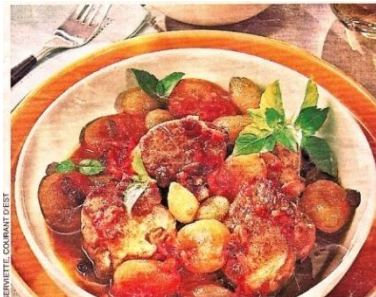


# Mijoté de mignon de porc aux fruits secs

## *Ingrédients :*

800 g de mignons de porc  
200 g d'oignons grelots  
2 tomates  
2 gousses d'ail  
8 feuilles de basilic  
8 abricots secs  
un brin de thym, sel, poivre  
50 g de raisins de Corinthe  
20 cl de muscat  
30 g de beurre



*Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède. Ébouillanter les tomates 30 secondes ; les peler, les épépiner et les couper en dés. Éplucher les oignons. Couper les mignons de porc en tranches épaisses. Dans une cocotte, chauffer le beurre et faire dorer les tranches de viande sur les deux faces. Les retirer, et éliminer la graisse de cuisson. Replacer la viande dans la cocotte. Ajouter les abricots, les petits oignons, les dés de tomates., Les gousses d'ail épluchées, et le thym. Verser le muscat, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes. Ajouter les raisins égouttés et le basilic. Faire cuire encore 5 minutes.*