

FILET MIGNON EN CROÛTE

Ingrédients

1 beau filet mignon de porc
quelques fines tranches de lard

1 feuilletée toute prête
1 oignon, 1 gousse d'ail
2 carottes
quelques champignons de Paris
sel, poivre
1 jaune d'œuf



Faire revenir les légumes en julienne et laisser refroidir.

Étaler ensuite cette farce sur la pâte feuilletée déroulée et recouverte d'un peu de chapelure, garnir de fines tranches de lard, poser le filet mignon (légèrement assaisonné et saisi dans une poêle quelques instants), l'envelopper avec le lard, replier ensuite la pâte et dorer avec un jaune d'œuf.

Cuire env. 25 mn au four th 240° (8).

Servir chaud avec quelques légumes. Le reste peut se manger froid le lendemain avec une salade verte.

**** Nicole de FLAGRANTS DÉLICIES by tambouillefamily ****