

## Filet mignon de porc en croûte feuilletée à la crème au curry et aux herbes

Les ingrédients pour 3 personnes :

1 filet mignon de 400 g  
1 pâte feuilletée pur beurre étalée  
30 g de beurre  
30 cl de crème fraîche  
Les graines d'1/2 gousse de vanille  
1 belle c à c de curry en poudre  
2 belles c à c de moutarde  
Cerfeuil  
1 jaune d'oeuf  
Mesclun

Saisir le filet mignon à la poêle de tous les côtés dans un peu de beurre et le laisser refroidir.

Mélanger la crème avec le curry, la moutarde, les graines de vanille et quelques brins de cerfeuil ciselés. Tartiner le filet de la moitié de ce mélange sur tous les côtés. Poser le filet mignon sur la pâte feuilletée et emballer soigneusement en coupant les excédents de pâte des extrémités. Poser le filet sur une plaque de cuisson anti-adhésive. Délayer le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonner au pinceau la pâte feuilletée. Faire des croisillons avec le dos d'un couteau et cuire à four préchauffé à 190° pendant 30-35 mn (à adapter en fonction du four).

Pour le service, chauffer dans une casserole la moitié de la crème au curry, couper le filet mignon en tranches, les déposer sur l'assiette, mettre un peu de sauce et accompagner de mesclun ou d'une autre salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>