

## Filet mignon aux tomates confites et à la feta

Note de la recette :

**5/5**

### Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**15 min**

Temps de cuisson :

**50 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1 filet mignon (d'environ 500 g)
- 100 g de tomates confites (ou plus si elles ne sont pas très parfumées)
- 150 g de feta
- 1 pâte feuilletée
- du basilic
- poivre
- 1 jaune d'oeuf

### Résumé :

J'ai tenté une expérience et tout le monde a trouvé le résultat excellent ! Vous pouvez le servir avec une salade verte et/ou une poêlée de légumes provençale.

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Retirez le gras du filet mignon (s'il y en a).

Mixez ensemble les tomates confites, la feta et du basilic. Poivrez (ne salez surtout pas. Il y en a déjà avec les tomates et la feta).

Etalez la pâte feuilletée. Posez dessus le filet mignon. Etalez sur celui-ci la préparation feta/tomates.

Roulez doucement la pâte feuilletée autour. Celez bien les bords avec les doigts. Badigeonnez du jaune d'oeuf et faites une cheminée.

Enfournez 45 à 50 min.