

Filet mignon au boursin en croute



 50 min

 Très facile

 Moyen

Temps total: 50 min

Préparation:
10 min

Cuisson:
40 min

Ingédients

4 personnes



pâte
feuilletée



moutarde



poivre



sel



1

filet mignon
(400/500 g)



crème fraîche



gruyère râpé



75 g

de boursin ail et
fines herbes (la
moitié d'un
Boursin)

Ustensiles

ÉTAPE 1

Étaler la pâte, la tartiner généreusement de moutarde et légèrement de crème fraîche, parsemer de fromage râpé, sel, poivre.

ÉTAPE 2

Déposer le filet mignon au centre de la pâte, saler, poivrer et déposer des morceaux de boursin dessus (pas la peine de trop s'appliquer à bien le répartir, de toute façon, il va fondre).

ÉTAPE 3

Refermer le chausson et le badigeonner de jaune d'oeuf

ÉTAPE 4

Enfourner à four chaud (Thermostat 8) pendant 35 mn en couvrant si nécessaire avec de l'alu dans les dernières minutes pour éviter qu'il brûle.

ÉTAPE 5

Servir, par exemple, avec un flan de courgettes.