

# Filet mignon au boursin en croute



⌚ 50 min

cook icon Très facile

€ Moyen

Temps total: 50 min

Préparation:  
10 min

Cuisson:  
40 min

## Ingédients

4 personnes

<u>pâte</u> <u>feuilletée</u>  	<u>moutarde</u>  	<u>poivre</u>  	<u>sel</u>  
1 filet mignon (400/500 g)	crème fraîche	gruyère râpé	75 g de boursin ail et fines herbes (la moitié d'un Boursin)

## ÉTAPE 1

Etaler 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.