

# Filet mignon en croûte et fromage à raclette

Note de la recette :

**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



45 min

Temps de repos :



- 1 pâte feuillettée
- 8 tranches de bacon
- 1 filet mignon de porc
- 8 tranches de fromage à raclette
- sel, poivre

[imprimer la recette](#)

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Déroulez la pâte feuillettée sur une tourtière, déposez-y 4 tranches de bacon les unes à coté des autres.

Déposez dessus le filet mignon, salez et poivrez.

Recouvrez-le des 4 autres tranches de bacon, entourez le filet des 8 tranches de raclette, recouvrez le tout avec la pâte en formant une bûche.

Faites une cheminée et enfournez pendant 45 min.