

Filet mignon en croûte

Plat principal

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 filets mignon de porc
- 2 pâtes feuilletées (en rouleau)
- 4 tranches de jambon
- 200 g de gruyère râpé
- 2 gros oignons
- 2 jaunes d'oeuf

Préparation de la recette :

Emincer les oignons et les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre. Les retirer, et faire revenir la viande de chaque côté, laisser cuire 10 mn à feu doux et ajouter les oignons pendant 5 mn. Saler, poivrer. Réserver.

Dérouler les pâtes feuilletées. Déposer sur chaque pâte deux tranches de jambon et 100 g de gruyère. Saler et poivrer.

Y déposer un filet dans chaque pâte, ainsi que sa sauce aux oignons. Replier la pâte autour de la viande et fermer à l'aide du jaune d'oeuf et d'un pinceau.

Cuire 45 mn sur 200°C.



Recette proposée par magali_134