

FILET MIGNON DE PORC EN CROUTE



Personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Repos : 0 min

2 filets mignons de porc
2 pâtes feuilletées
4 tranches de jambon
200 g de gruyère râpé
2 gros oignons
2 jaunes d'œuf

1. 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 minutes à feu doux et ajouter les oignons pendant 5 minutes. Saler, poivrer. Réserver.
2. Dérouler les pâtes feuilletées. Déposer sur chaque pâte deux tranches de jambon et 100 g de gruyère. Saler et poivrer.
3. Y déposer un filet dans chaque pâte, ainsi que la sauce aux oignons. Replier la pâte autour de la viande et fermer à l'aide du jaune d'œuf et d'un pinceau.

Pour finir... cuire 45 minutes sur 200°C.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRÉSIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79

