

# Filet mignon en croûte

CUISIMAGES

Réf :  
3201

Type :  
Porc

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 180 °C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 2 filets mignons de porc
- 1 pâte brisée
- 8 tranches de Bacon
- 100 g de gruyère râpé / Herbes de Provence
- 1 jaune d'oeuf
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Pour la sauce :

- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- 1 grand verre d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- Sel et poivre



Passez les tranches de bacon à la poêle (sans matière grasse)



Faites revenir les filets mignons de porc dans l'huile d'olive, à feu doux pendant 20 min.



Gardez le jus de cuisson sur feu puissant. Ajoutez le fond de volaille dilué dans un verre d'eau et mélangez avec une spatule en bois. Lorsque le mélange épaissi, réduisez le feu, ajoutez la crème liquide, le sel et le poivre. La sauce est prête.



Étalez la pâte brisée.

Saupoudrez d'herbes de Provence.

Répartissez les tranches de bacon



Et le gruyère râpé

Ensuite, déposez les filets mignons tièdes sur la pâte garnie.



Puis enroulez la viande dans la pâte brisée à l'aide du papier sulfurisé. Badigeonnez avec 1 jaune d'œuf dilué dans 1 cuillère à soupe de lait.



Déposez le filet mignon en croûte sur la plaque du four et laissez cuire à 180 °C pendant 20 à 25 min.



Le filet mignon en croûte s'accompagne de pomme de terre sautées et / ou haricots verts.



Conseils  
Variante  
Vins

On peut préparer à l'avance et mettre au four avant de se mettre à table.

Bordeaux