



Chaud Devant

Filets mignons de porc

Ingrédients :

- 500g de filet mignon de porc
- Huile d'olive
- Poivre et sel
- 1 oignons
- Tomates en cube
- Champignons de Paris
- Ciboulette
- Tranches de jambon sec
- « Parfait » !
- Pâte feuilletée
- Jaune d'œuf

Préparation :

Poivrer et saler votre filet mignon de porc, puis le saisir de tous les côtés à l'huile d'olive. Réserver. Préparer une petite farce avec oignons, tomates et champignons coupés en petits morceaux. Retirer le jus à l'aide d'une passoire avant de les faire cuire dans une poêle.

Poser une pâte feuilletée et tapisser de tranches de jambon sec. Tartiner de « Parfait » et un peu de moutarde. Sur les tranches de jambon créer une couche de la farce avec les oignons, tomates et champignons et ajouter un peu de ciboulette ciselée. Poser le filet puis refermer la pâte feuilletée autour de la viande.

Finalement badigeonner de jaune d'œuf et faire cuire environs 35 minutes au four à 180°, chaleur tournante.
