

Filet mignon de porc en croute



Tél. : 27 72 44



Pour 6 personnes

 15 minutes

 45 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

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'œuf

1 - Émincer 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.

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

3 - 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'œuf et d'un pinceau.

4 - Cuire 45 mn. sur 200°C.

