

# Filet mignon en croûte

---

Préparation : 20 min

Cuisson : 55 mn

Total : 1 h 15 mn

Température de Cuisson : 210°C (thermostat : 7).

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1 pâte feuilletée (en rouleau)
- 2 tranches de jambon
- 70 g de gruyère râpé
- 1 gros oignon
- 1 jaune d'oeuf

## Accompagnement :

Salade verte.

## La recette.

Emincer l'oignon et les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre.

Les retirer, et faire revenir la viande de chaque côté, laisser cuire 10 min à feu doux et ajouter les oignons au bout de 5 min.

Saler, poivrer et mettre de côté.

Dérouler la pâte feuilletée dans un plat allant au four.

Déposer sur celle-ci deux tranches de jambon et 70 g de gruyère.

Saler et poivrer.

Y déposer le filet, ainsi que sa sauce aux oignons de part et d'autre.

Replier la pâte autour de la viande et la fermer à l'aide du jaune d'œuf et d'un pin-  
ceau.

Cuire 45 mn à 190°C.