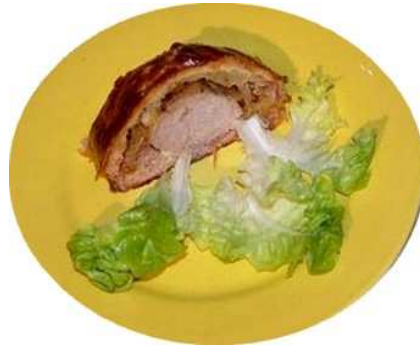


RECETTE CUISINE des GONES

FILET MIGNON EN CROÛTE

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'œuf



Recette :

Émincer 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 mn à feu doux et ajouter les oignons au bout de 5 mn.
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 pinceau.

Cuire 45 mn à 190°C.
<http://www.recoin.fr/recette/>

Recette : 2012

Bon Appétit

