

## *Filet Mignon en Croûte Farcie au Foie Gras, Sauce aux Morilles*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### **Ingrédients:**

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| - FILET(S) DE PORC       | 450g             |
| - PÂTE FEUILLETÉE        | 1x               |
| - FOIE GRAS DE CANARD    | 75g              |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S)     | 1                |
| - MORILLES (CHAMPIGNONS) | 10g déshydratées |
| - FOND DE VEAU           | ½ c à café       |
| - AIL EN POUDRE          |                  |
| - CRÈME FRAÎCHE          | 125 ml           |
| - SEL                    |                  |
| - POIVRE                 |                  |

### **Recette:**

- Saisissez le filet mignon dans du beurre chaud sur toutes les faces. Réservez et laissez refroidir.
- Mouillez les morilles avec un peu d'eau tiède.
- Sortez la pâte feuilletée du frigo.
- Coupez le foie gras en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Incisez le filet mignon en portefeuille et farcissez-le de foie gras. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enveloppez la viande farcie avec la pâte feuilletée. Fermez bien avec l'aide d'une fourchette.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Nappez la pâte feuilletée de ce mélange.
- Trouez le dessus de la pâte et formez 2 petites cheminées à l'aide de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 30-35 minutes.
- Essorez alors les morilles et conservez le jus de trempage.
- Taillez les morilles en dés. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Arrosez avec le jus de trempage. Laissez réduire de moitié puis ajoutez le fond de veau et la crème fraîche. Laissez s'épaissir doucement.
- Lorsque la cuisson de la viande est terminée, laissez-la reposer 10 minutes. Tranchez ensuite le filet mignon en tranche et servez avec la sauce aux morilles.

