

Filet Mignon en Croûte et au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|--------------------|
| - FILET(S) DE PORC | 450 (filet mignon) |
| - PESTO VERT | |
| - PIGNONS DE PIN | |
| - PÂTE FEUILLETÉE | 1x |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites griller à sec les pignons de pin. Réservez.
- Saisissez le filet mignon dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Entaillez la viande sur la longueur en portefeuille.
- Farcissez de pesto vert et de pignons de pin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe d'eau.
- Emballez alors la viande farcie dans la pâte feuilletée.
- Nappez du mélange jaune d'œuf – eau.
- Enfournes pour 35 minutes.
- A la sortie du four, laissez reposer 5 minutes puis taillez en portions.

