

## *Filet Mignon en Croûte de Lardons et de Champignons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE PORC	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	400g
- LARDONS	150g fumés
- PERSIL	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- MOUTARDE	2 c à soupe
- PATE FEUILLETEE	1x
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Nettoyez et réduisez les champignons en duxelles.
- Emincez finement les lardons et les gousses d'ail.
- Faites revenir les champignons et les lardons dans un peu de beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Saupoudrez de persil. Laissez refroidir.
- Rissolez alors le filet de porc dans la poêle pour donner couleur sur chaque face. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée puis répartissez-y le mélange aux champignons de façon à envelopper la viande.
- Nappez le filet de porc de moutarde et déposez-le sur la duxelles de champignons.
- Roulez la pâte feuilletée farcie délicatement autour de la viande et fermez les bords.
- Déposez dans un plat allant au four.
- Diluez le jaune d'œuf dans 1 c à café d'eau. Nappez la pâte feuilletée de ce mélange.
- Enfournez pour 45-50 minutes. Après 20 minutes, augmentez le four à 200°C.
- Après ce temps, sortez et découpez la viande délicatement.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une sauce crème-Cognac (DI-262)