

# FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE À LA MOUTARDE

## INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)



1 filet mignon de porc  
800 g



1 pâte  
feuilletée



2 c.à.s  
d'huile d'olive



3 c.à.c de moutarde  
à l'ancienne



2 c.à.c de crème  
épaisse



4 gousses  
d'ail



1 bouquet  
de persil



1 jaune  
d'œuf



sel, poivre  
du moulin



## LA RECETTE

1. Dans une poêle, faire griller le filet mignon entier, sur toutes les faces, pendant environ 10 minutes. Saler. Laisser reposer.
2. Préparez la crème à la moutarde: Dans un bol, préparez une pommade avec la crème, la moutarde à l'ancienne, l'ail et le persil hachés. Salez, poivrez.
3. Préparez le filet pour la cuisson: Étalez la pâte feuilletée, badigeonnez copieusement le filet mignon avec la pommade à la moutarde et déposez-le sur la pâte. Enroulez la pâte autour et déposez le tout sur le plat de cuisson. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus avec du jaune d'œuf.
4. Faire cuire sur une tôle recouverte de papier sulfurisé pendant environ 30 minutes à 180°C

Ajoutez un  
bon pain  
à votre plat



Saumur Champigny 2022  
"Les Lizières" Clotilde Legrand

La Cave des  
Sommeliers

La suggestion  
du caviste