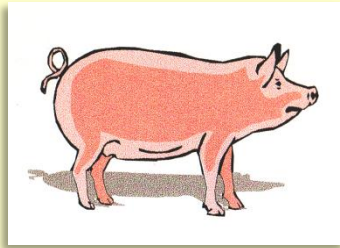


Ferme de la Martinie



Filet mignon en croûte

Pour 6 personnes – Préparation : 15 minutes – Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- 1 Filet mignon de 700g
- 1 rouleau de pâte feuilleté
- 2 c. à spe de crème épaisse
- 3 c. à spe de moutarde
- Huile d'olive
- 4 Gousses d'ail
- Persil
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre.

Préparation :

Faire dorer le filet mignon avec de l'huile d'olive 3 minutes sur chaque face, puis saler, poivrer et le laisser refroidir.

Dans un bol mélanger la moutarde, la crème fraîche l'ail et le persil hachés, sel et poivre.

Dérouler la pâte feuilletée, badigeonner le filet mignon avec la sauce moutarde-crème et le déposer sur la pâte.

Fermer la pâte autour du filet mignon, et déposer le tout sur une plaque beurrée et badigeonner la pâte feuilletée avec un jaune d'œuf.

Enfournez 40 minutes à 200°C.