



Filet mignon de porc en croûte

- 1 filet mignon
- 1 pâte feuilletée
- quelques tranches fines de lard
- Moutarde.

Faire dorer le filet mignon dans une poêle, badigeonner de moutarde et l'envelopper dans les fines tranches de lard.

Recouvrir avec la pâte feuilletée.

Faire 3 petites cheminées et enfourner à four chaud 200° c pendant 20 min.

On peut remplacer le lard à convenance par du bacon du jambon ou bien des champignons de Paris émincés.