

Filet mignon de porc en croûte et aux champignons des bois



Plat **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 35 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 130 mn

Un plat digne d'un chef au bon goût de champignons frais ! J'ai servi mon filet mignon de porc en croûte avec des haricots verts et des pieds de céleri.

Ingrédients

- 1 filet mignon - de porc
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- quelques brins de persil
- 250 g de champignons - des bois ou autres champignons
- 2 tranches de jambon - blanc
- 200 ml de vin blanc
- 1 cs de moutarde
- 50 ml de crème
- sel
- huile d'olive
- piment d'espelette - (facultatif)
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- poivre

Préparation

- 1 Faites dorer le filet mignon dans une poêle avec l'huile d'olive sur toutes ses faces avec une gousse d'ail écrasée et deux échalotes.
- 2 Lorsque le filet est bien doré, salez, poivrez et ajoutez 200 ml de vin blanc sec. Poursuivez un peu la cuisson à feu moyen pendant 15 à 20 minutes environ, puis réservez le jus et laissez refroidir le filet.
- 3 Faites revenir un peu d'huile d'olive dans une poêle avec 2 échalotes hachées. Lorsqu'elles deviennent transparentes, ajoutez les champignons égouttés. Si vous utilisez comme moi des champignons déshydratés, n'oubliez pas de les tremper avant dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
- 4 Ajoutez alors l'ail écrasé, salez et poivrez. Poursuivez la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau des champignons et laissez colorer un peu. Ajoutez le persil haché, saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette et laissez refroidir.
- 5 Préchauffez le four à 225°C.
- 6 Abaissez la pâte feuilletée, posez au milieu une tranche de jambon et les 3/4 des champignons. Déposez le filet mignon dessus et recouvrez du reste de champignons et de la deuxième tranche de jambon. Entourez bien le filet avec le jambon et repliez la pâte en la collant à l'aide d'un mélange de jaune d'oeuf battu allongé avec un peu de lait. Refermez bien les bords en les rabattant sur le dessus, puis retournez le feuilleté de sorte que les rabats se trouvent dessous.
- 7 Découpez des feuilles dans les chutes de feuilletage et saupoudrez-les si vous le souhaitez d'un peu de piment d'Espelette pour donner de la couleur. Collez-les avec du jaune d'oeuf sur la pâte, puis faites quelques incisions dans la pâte pour le décor. Dorez le tout au jaune d'oeuf. Ne pas oublier de faire 1 ou 2 cheminées. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes (le feuilletage doit être bien froid avant d'enfourner).
- 8 Posez la préparation sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes à 225°C. Baissez ensuite la température à 190°C et poursuivez la cuisson pour 30 minutes supplémentaires.
- 9 Un peu avant la fin de cuisson du filet mignon, préparez votre sauce. Réchauffez le jus de cuisson du filet avec une cuillère à soupe de moutarde et un peu de crème. Versez la sauce dans une saucière pour la garder au chaud et servez rapidement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

