

Un filet mignon en croûte pour 4 personnes

Très facile à réaliser et super bon !!!!

1 filet mignon de 500g environ

200g à 300g de champignons de Paris épluchés et émincés

Fromage à raclette (3-4 tranches)

4-5 tranches de jambon cru très fines

Sel - poivre

1 pâte feuilletée pur beurre de très bonne qualité



PREPARATION

- Faites revenir vos champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et aient perdu leur eau . Assaisonnez en fin de cuisson et réservez
- Salez et poivrez votre filet mignon et faites le dorer sur toutes ses faces dans une poêle huilée. Ôtez le du feu , réservez
- Préchauffez votre four à 190°C
- Etalez votre pâte feuilletée, disposez en son centre les tranches de jambon cru



- Disposez les tranches de raclette puis les champignons
- Déposez le filet mignon par dessus, en repliant les extrémités plus fines si besoin
- Repliez la pâte feuilletée autour de votre filet mignon, badigeonnez la d'un mélange de jaune d'oeuf et lait pour la faire dorer, creusez deux cheminées pour laisser s'évaporer la vapeur pendant la cuisson

Enfournez pendant environ 30-35 minutes, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit joliment dorée

