

# Filet Mignon en croûte, plus que mignon

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 30 à 40 min*

## Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc (+/- 800g)
- 1 pâte feuilletée maison ou pas
- 2cs de moutarde à l'ancienne
- Comté
- 4cs de coulis de tomates
- 1 jaune d'œuf
- Sel & poivre



*Ustensiles spécifiques : un pinceau et une toile siliconée ou du papier sulfurisé*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Étaler la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé ou sur la toile siliconée et la piquer légèrement.
- Déposer le filet mignon dessus.
- Le napper de moutarde puis de coulis.
- Râper un peu de comté sur la viande.
- Saler et poivrer.
- Envelopper le filet dans la pâte.
- Souder les bords correctement en appuyant dessus.
- Badigeonner l'ensemble de jaune d'œuf.
- Enfourner au four préchauffé à 180°C (th.6) durant 30 à 40 min.

*Bon appétit !*