

Filet mignon en croûte farci au Gruyère de France



Durée :
65 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 filet mignon
- 70 g de Gruyère de France
- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- une dizaine de tranches de pancetta très fines
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre

Préparation

- Ouvrez le filet mignon dans sa longueur puis déposez, sur le dessus, des lamelles de Gruyère de France. Salez et poivrez. Fermez-le en le roulant sur lui-même.
- Entourez-le de tranches de pancetta sur toute la longueur.
- Déposez délicatement le filet sur votre pâte feuilletée. Poivrez. Refermez la pâte et badigeonnez avec un peu de jaune d'œuf pour faire la dorure.
- Soudez bien le joint.
- Déposez-le dans un plat huilé, allant au four (le joint en dessous). Puis faites cuire 45 min à 180°C (adaptez la cuisson à la taille de votre filet).



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance