



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Filet mignon de porc en croûte

difficulté : 🟡 / prix : € / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

1 jaune d'œuf
500 g de pâte feuilletée
500 g de filet mignon de porc

250 g de fromage à tartiner ail et fines herbes
125 ml de crème fraîche épaisse
Sel & poivre

Progression

Mélanger la crème fraîche et le fromage à tartiner
Saler, poivrer
Poser le filet mignon sur la pâte feuillée et le badigeonner de crème à l'ail
Refermer la pâte en prenant soin de bien coller les bords
Badigeonner la pâte du jaune d'œuf afin d'obtenir une coloration à la cuisson
Percer 2 petits trous dans la pâte sur le dessus du pain
Mettre à cuire à 180°C pendant 35 min

Recette issue de « la Mayenne en 53 recettes »

Conseil accord met et vin

Servir avec un vin rouge Anjou Gamay

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)