

# FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE



**PERSONNES : 6**



**PRÉPARATION : 15 mn**



**CUISSON : 45 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 60 mn**

**2 filets mignon de porc**

**2 pâte feuilletée**

**4 tranches de jambon**

**200 g de gruyère râpé**

**2 gros oignons**

**2 jaunes d'œuf**

1. Émincer les oignons et les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre. Les retirer, et faire revenir la viande de chaque côté, laisser cuire 10 minutes à feu doux et ajouter les oignons pendant 5 minutes. Saler, poivrer. Réserver.

2. Dérouler les pâtes feuilletées. Déposer sur chaque pâte deux tranches de jambon et 100 g de gruyère. Saler et poivrer.

3. Y déposer un filet dans chaque pâte, ainsi que sa sauce aux oignons. Replier la pâte autour de la viande et fermer à l'aide du jaune d'œuf et d'un pinceau.

**Pour finir... Cuire 45 minutes sur 200°C.**

