

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE



1 filet mignon de porc
½ tube de Parfait
15 petites morilles séchées
Tranches de jambon de Parme
Huile pour rôtir le filet
Sel – poivre
1 jaune d'œuf pour dorer
1 pâte feuilletée rectangulaire

1. Rôtir le filet dans un peu d'huile, saler et poivrer, laisser refroidir.
2. Tremper les morilles dans un mélange eau-lait environ 30 minutes
3. Bien égoutter les morilles et les couper en petits morceaux et les ajouter au Parfait, bien mélanger
4. Etendre la pâte et déposer les tranches de jambon de parme.
5. Tartiner entièrement le filet refroidi avec le mélange Parfait-morilles et poser-le sur les tranches de jambon de Parme. Bien emballer le tout avec le jambon (rajouter des tranches sur le dessus si nécessaire)
6. Badigeonner le pourtour de la pâte avec du blanc d'œuf, préparer éventuellement quelques garnitures avec le reste de pâte pour les coller sur la préparation finale avec du blanc d'œuf.
7. Bien emballer le filet et sa garniture, appliquer les décorations, badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf
8. Avant de le mettre au four, le tout avec une fourchette,
9. Cuisson au milieu du four environ 30 minutes à 200°C
10. Laisser reposer 5 minutes avant de le découper