

Filet mignon de porc en croûte

Etaler la pate feuilletée

Centrer le filet mignon à l'intérieur

Recouvrir de 3 toastinettes ou de parmesan

Ajouter 4 rondelles de bacon

Refermer la pate en la serrant bien contre le filet mignon

Badigeonner avec un jaune d'œuf le dessus de la pate

Cuire au four à 180° C pendant 30 minutes environ

Vous pouvez faire revenir le filet mignon avant d'enfourner

S'accompagne bien d'une poêlée de pommes de terre avec une sauce aux cèpes