**RECETTE FILET MIGNON EN CROUTE A LA MOUTARDE**

**Ingrédient, recette pour 6 personnes**

* 1 filet mignon de porc (environ 800 g)
* 1 pâte feuilletée
* 3 ou 4 tranches de jambon sec
* 2 cuillères à soupe d’huile d’olive de France
* 3 -4 cuillères à café de moutarde à l’ancienne
* 1 jaune d’œuf
* Sel
* Poivre

**Étape 1 :** Préchauffer le four à th.6-7 (200°C). Mettre l'huile d'olive dans une sauteuse et faites dorer le filet mignon saler avant cuisson 2 à 3 minutes sur feu très vif. Quand le filet est bien doré, le sortir de la sauteuse et laisser refroidir sur une grille, voir vidéo youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=x7HnXnvTI6M>

**Étape 2 :** Assaisonner de filet mignon poivre, le badigeonner de moutarde à l’ancienne. Disposer 3 tranches de jambon de pays sur la pâte feuilletée puis placer le filet mignon.

**Étape 3 :** Avant de refermer la pâte, dorer le tour avec un œuf battu. Enrouler la pâte et bien replier les bords. Dorer ensuite au jaune d'œuf puis quadriller le dessus au couteau et faire 3 à 4 petits trous « cheminée » pour évacuer la vapeur.

**Étape 4** : Enfourner 30/40 min à 180-200°C (thermostat 6-7).