

# Filet mignon en croûte, saint Moret et poivre concassé

## Ingrédients pour 4 personnes :

1 filet mignon de porc de 600 g  
100 g de saint moret  
1 jaune d'oeuf  
QS de poivre concassé  
1 pâte feuilletée toute prête

## Préparation :

Couper en 4 morceaux chaque filet mignon.

Ouvrir chaque morceau en portefeuille, tartiner avec 25 g de saint moret, saupoudrer de poivre concassé, rouler la viande.

Faire de même avec les trois autres morceaux.

Découper chaque pâte feuilletée en 4, y envelopper chaque tronçon .

Dorer au jaune d'oeuf avec un pinceau.

Mettre dans le four préchauffé à 180°, pendant 25 minutes.

Déguster chaud avec une salade verte.

<http://deliceyes.over-blog.org/>