

proposé par: Lydie à mer 23 avr 2008 18:48:05 CEST



description

Une recette facile et qui cuit toute seule

ingrédients

-

500 grs de filet mignon de porc

-

1 jaune d'oeuf

-

2 cuillères à soupe de moutarde forte ou de moutarde à l'ancienne

-

1 pâte feuilletée

-

10 tranches fines de poitrine fumée

préparation

- Préchauffez le four à 190° C.

- Badigeonnez le filet mignon de la moutarde. Enroulez-le de tranches de lards fumé.

- Posez la pâte feuilletée sur sa feuille de cuisson. Fermez la pâte en laissant ou faisant un petit trou, ou vous introduirez la cheminée (petit tube d'alu). Décorez la surface à la fourchette

- Badigeonnez la pâte avec le jaune d'oeuf

- Faites cuire au four pendant 40 mn.

Vous pouvez servir avec des champignons ou autres légumes de votre choix.

remarques

Variante : à la place des tranches de lards fumés, on peut mettre soit des lardons fumés, du bacon ou de la poitrine fumée, le goût reste le même...

durée&nbsp;	45 min	difficulté&nbsp;	très facile
nb de personnes&nbsp;	4 personnes	assaisonnement	
origine pays/région&nbsp;	France	coût&nbsp;	
végétarien&nbsp;	0	sans lactose	0
diététique	0	sans gluten	0
kilo-calories		kilo-joules	
lipides		unités de glucides	
protéines		glucides	