

## Filet mignon en croûte de champignons sauvages



## Filet mignon en croûte de champignons sauvages

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 50 min

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 gros filet mignon de porc 200 g de girolles 100 g de trompettes 100 g de cèpes 1 jaune d'œuf 1 feuille de brick 80 g de beurre 3 cl d'huile 1 botte d'estragon 5 cl de cognac 25 cl de crème liquide sel et poivre

### Préparation

Hachez les feuilles d'estragon. Lavez les champignons. Emincez-les. Chauffez l'huile dans une sauteuse. Saisissez-y le filet mignon de tous les côtés. Quand il est bien coloré, versez le cognac et flambez. Ajoutez la crème, faites bouillir et stoppez le feu. Préchauffez le four à 150°. Egouttez le filet mignon et laissez-le refroidir dans une assiette. Salez et poivrez. Dans une poêle, faites revenir les champignons dans 50 g de beurre. Laissez cuire 10 min pour faire réduire l'eau de végétation puis reversez-les dans un saladier. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez. Salez et poivrez. Etalez la feuille de brick, tartinez-la avec les champignons. Posez le filet de porc dessus et roulez le tout. Fermez les extrémités en glissant le surplus de pâte dessous. Badigeonnez la feuille de brick avec 30 g de beurre fondu et enfournez pour 30 min. Juste avant de passer à table, réchauffez la sauce à la crème avec l'estragon haché. Servez le rôti dans sa croûte avec la sauce en saucière. Accompagnez de riz sauvage.

### Le bon accord vin

Un Côtes-du-rhône

Notes personnelles