

Filet mignon de porc en croûte d'herbes



Filet mignon de porc en croûte d'herbes

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

1 rouleau de pâte feuilletée
1 filet mignon de porc
6 branches de cerfeuil
6 branches de persil plat
4 branches de coriandre
4 branches d'estragon
4 cuillères à soupe de moutarde au miel
1 oeuf
sel
poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à th 7-8 (220°). Hachez finement les herbes. Badigeonnez la viande de moutarde, salez, poivrez et roulez le mignon dans le hachis d'herbes (réservez-en 1 cuillerée à soupe).

Déroulez la pâte et coupez dedans un rectangle pouvant contenir le filet. Posez-le sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé. Emballez la viande aromatisée dans la pâte et soudez les bords avec un peu d'eau.

Battez l'œuf et badigeonnez-en la surface, saupoudrez avec les herbes réservées et enfournez pour 15 min.

Réduisez le th à 6 (180°) et poursuivez la cuisson 20 min.

Au bout de ce temps, laissez le filet dans le four éteint 5 à 10 min, et servez.

Le bon accord vin

un pouilly-fuissé

Notes personnelles