



Filet de porc en pâte feuilletée



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 filet de porc
sel et poivre
beurre
125 grammes de champignons
1 gousse d'ail
1 échalot
sauge (quelques feuilles)
8 tranches jambon de parme
2 jaunes d'œuf (battus)
1 paquet de pâte feuilletée

Méthode de préparation

- 1.** Épongez bien le filet de porc.
- 2.** Salez et poivrez. Faites-le brunir avec le beurre des deux côtés dans une poêle.
- 3.** Retirez-le immédiatement du feu (la viande ne peut pas encore être cuite).
- 4.** Coupez les champignons en petits morceaux. Cuisez-les dans la poêle avec une noix de beurre.
- 5.** Ajoutez l'ail, l'échalote et la sauge émincés. Salez et poivrez bien.
- 6.** Laissez cuire dans une poêle (l'humidité doit complètement être évaporée).
- 7.** Mettez les tranches de jambon de Parme à la manière de tuiles sur une planche à découper.
- 8.** Incorporez-y une couche de champignons et ensuite la viande. Enroulez le tout bien dans le jambon. Disposez-le sur une feuille de pâte feuilleté et enroulez le tout. La viande doit être complètement emballée.



9. Badigeonnez avec le jaune d'œuf et mettez-le dans un plat à four.

10. Faites cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

11. Laissez reposer un peu et coupez-le en morceaux.