

 Mignon de porc en croûte…façon Lucullus



Il vous faut, pour 4 personnes :

1 filet mignon de porc
1 pâte feuilletée
2 tranches de jambon blanc
100g de gruyère râpé
1 jaune d'œuf

Faire revenir la viande jusqu’à ce qu’elle soit dorée de tous les côtés. Saler, poivrer et laisser refroidir.
Préchauffer le four à 200°.
Déposer côte à côte sur la pâte feuilletée étalée, les deux tranches de jambon, puis parsemer de gruyère. Coucher le filet mignon au milieu de ce montage et rouler la pâte autour de la viande en fermant les extrémités.

Confectionnez 2 petites cheminées en papier aluminium et plantez-les de part et d'autre au travers de la pâte pour permettre à la vapeur de s'évacuer
Dorer au jaune d’œuf à l'aide d’un pinceau et décorer de croisillons de la pointe d’un couteau.

Enfourner pour environ 35 minutes et servir chaud ou tiède.