

# Recettes de cuisine internationale

## Filet mignon en croute à l'italienne

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 filet mignon de porc
- Environ 250gr de pâte feuilletée maison (si possible)
- 5 tranches de jambon italien très fines
- 1 boule de mozzarella
- 6 tomates séchées ayant marinées dans l'huile d'olive
- Poivre
- Herbes de Provence
- 20 cl de crème fraîche (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de fromage ail et fines herbes (facultatif)

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

Former un rectangle en découpant les bords.

Déposer les tranches de jambon sur la pâte en les superposant légèrement.

Couper la mozzarella en tranches.

Etaler les tranches de mozzarella sur le jambon sans chevaucher.

Déposer les pétales de tomates séchées sur la mozzarella.

Poser le filet mignon sur les tomates.

Poivrer.

Saupoudrer d'herbes de Provence.

Replier la pâte aux deux extrémités du filet.

Replier ensuite les deux grands côtés.

Retourner le rôti afin d'avoir la jointure en dessous.

Dorer la pâte au pinceau avec de l'œuf battu.

Préchauffer le four à 200° et enfourner le rôti pour environ 45 mn.

Si la croute fonce trop, recouvrir d'un papier alu lors de la cuisson.

On peut servir le filet accompagné d'une sauce composée de crème fraîche mélangée à 2 cuillères à soupe de fromage ail et fines herbes