

Mignon de porc Wellington

Pour 6 personnes

1 filet mignon de porc
500g champignons frais hachés fins
1 oignon ciselé
4 gousses d'ail hachées
sel, poivre, épices (thym, etc.)
1dl crème entière ou demi crème
8 tranches de jambon cru
1 abaisse pâte feuilletée rectangle
1 jaune d'œuf

Assaisonner et saisir la viande à la poêle, réserver. Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter les champignons et laisser les s'attendrir. Ajouter la crème, remuer et réduire légèrement. Retirer du feu

Crêpes à la ciboulette

2 œufs entiers
100g farine
20cl lait
Quelques brins de ciboulette hachés
Sel, poivre

Préparer les crêpes : battre les œufs et la farine. Une fois que la pâte est lisse, incorporer le lait et l'assaisonnement. Si nécessaire, délayer encore pour obtenir une masse liquide qui vous aidera à faire des crêpes très fines. Faire 6 crêpes

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Disposer les crêpes afin de recouvrir la pâte en laissant 3cm au bord. Disposer les tranches de jambon cru sur les crêpes. Tartiner de duxelle de champignons. Badigeonner les côtés à l'eau et placer le filet mignon devant vous sur la préparation à 3cm du bord. Rouler la pâte autour du filet et souder les bords. Passer au jaune d'œuf 1 première fois et mettre au frais 10 minutes. Repasser au jaune d'œuf et mettre au frais 10 minutes. Repasser au jaune d'œuf et dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau. Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 40 à 45 minutes.

Avec cette méthode de dorure, on obtient un feuilletage d'une belle couleur uniforme et les motifs dessinés ressortent mieux