

Filet Mignon en papillotes (Gratin Dauphinois et Palets de Courgettes)

Pour 6 personnes :

4 fines tranches de jambon de parme ou de lard fumé très fines - 1 filet mignon de porc (600g environ) - 1 c à s de moutarde - 1 c à soupe d'huile d'olive - Poivre.

Étalez les tranches de jambon côte à côte sur le plan de travail en les faisant se chevaucher légèrement. Badigeonnez le filet mignon de moutarde, posez le sur les tranches de jambon puis enveloppez le en appuyant pour les faire adhérer (on peut le ficeler si on veut). Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer le filet mignon sur toutes les faces. Poivrez, couvrez et laissez cuire 30 min environ. Laissez le reposer 5 min avant de le découper.

Gratin Dauphinois, façon Pierrette.

Prendre des pommes de terre qui se tiennent bien à la cuisson, *genre roseval*.

Les épluchez et les coupez finement en rondelles.

Superposez couche de **potatoes de terre, crème fraîche et gruyère**, renouvelez l'opération une fois. Cuire au four 1h 30 environ 180° (th 6).

Palets de courgette à la feta et au basilic.

1 belle courgette - 90 g de feta - 1 gousse d'ail - 2 œufs - 12 cl de crème fraîche - 1 bouquet de basilic - 1 pincée de muscade râpée - sel et poivre.

Fouettez les œufs dans un grand saladier avec la crème fraîche, la muscade, du sel et du poivre . Rincez la courgette et éliminez les extrémités.

Râpez-la avec une grille à gros trous et l'égoutter dans du papier absorbant et versez dans le saladier. Ajoutez l'ail pelé, dégermé et la moitié du basilic ciselé. Mélangez.

Versez la préparation dans une plaque à mini-muffins en silicone et cuisez 25 min dans un four chauffé à 180° (th 6). Laissez tiédir 15 min et démoulez. Parsemez du reste de basilic et servez vite.

