

Filet mignon en croûte feuilletée

Pour 4 personnes:

1 filet mignon (450g), 1 pâte feuilletée, 1 oignon, 1 càs de moutarde, 6 tranches de bacon, 200g de reblochon, 1/2 jaune d'œuf, huile olive, sel et poivre

Faire dorer le filet mignon salé ds une sauteuse, avec un filet d'huile d'olive, puis le laisser refroidir 30mn sur une grille posée sur une assiette, peler et émincer l'oignon finement, le faire dorer ds la sauteuse du filet mignon, étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail, déposer les oignons refroidis sur la pâte et mettre le filet mignon dessus, le badigeonner de moutarde, l'entourer de bacon et poivrer, préchauffer le four à 200° (th 6). Couper le reblochon en lamelles, les déposer sur le filet, refermer la pâte en soudant les bords avec les doigts, poser le tout ds un plat à four, battre le 1/2 jaune d'œuf avec un peu d'eau, en badigeonner la pâte à l'aide d'un pinceau, cuire 35mn environ et servir aussitôt.

