



Filet de porc en croûte

Filet de porc en croûte (pour 4 personnes) :

- 4 filets mignons
 - 3 gros oignons
 - 4 tranches de lard fumé ou de jambon de Parme
 - 2 pâtes feuilletées
 - 5 cl de cognac
 - Sel et poivre
 - 2 blancs d'œuf
 - Sucre
-
1. Rôtissez les oignons, puis caramélisez-les avec un peu de sucre (à peine). Mettez-les de côté.
 2. Cuisez les filets mignons 60 min. Faites-les dorer, salez, poivrez, puis faites-les flamber au cognac. Couvrez-les d'un peu d'oignons.
 3. Enveloppez les filets des tranches de jambon ou de lard fumé. Enveloppez-les de pâte feuilletée (éventuellement reconstituez des formes, comme de petits cochons).
 4. Badigeonnez de jaune d'œuf. Mettez au four 15 min pour faire dorer.
 5. Servez avec le reste d'oignons.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_filet-de-porc-en-croute?id=9170269&emissionId=5931