

Filet mignon en croûte

Coucou mes loulous d'amour ! Aujourd'hui je vous présente un véritable coup de cœur avec ce filet mignon en croûte <3

J'ai vu cette recette il y a quelques temps chez [Chic choc chocolat](#) , et je l'ai réalisée très rapidement, une sorte d'instinct je pense 😊

A la base je pensais que ça plairait surtout à chéri, un filet mignon en croûte. Parce que j'aime le filet mignon, mais je ne suis pas fan de la pâte feuilletée, je n'avais d'ailleurs jamais cuit aucune viande de cette manière. Je ne suis pas non plus méga fan de jambon cru, ni de roquefort alors... (oui je sais, la CHIEUSE quoi)

Bientôt, j'ai eu tous les éléments en main pour le faire, sauf le roquefort. J'ai décidé de faire une première fois la recette sans roquefort, ni autre fromage, de peur que cela masque le goût.

A la place j'ai utilisé de la crème fraîche épaisse ... Ce qui était une mauvaise idée car cela a rendu pas mal d'eau et détrempe la pâte feuilletée.

Néanmoins, à la première bouchée... Coup de foudre ! La pâte feuilletée à la fois croustillante sur le dessus et humide à l'intérieur, le jambon de bayonne que j'avais choisi très fin et qui apportait essentiellement du fondant (et du gras hihi), le filet mignon cuit à la perfection, extrêmement moelleux...

J'étais surexcitée (il m'en faut peu 😊) à l'idée de faire goûter ça à Chéri!

Donc on récapitule, les erreurs à ne pas faire : ne pas remplacer le fromage par de la crème, ça détrempe trop ! Utilisez des tranches de roquefort, bleu, raclette, morbier,

brie... Tout ce que vous voulez 😊 Utilisez également une pâte feuilletée de qualité, pure beurre. Et si vous voulez décorer votre pâte en traçant des motifs dessus à la pointe du couteau, faites attention à ne pas la transpercer, elle s'ouvrirait à la cuisson (ça sent le vécu 😂)

En plus d'être délicieux, ce filet mignon en croûte est super rapide à préparer, ce qui n'empêche pas que ce plat en jette!



Un filet mignon en croûte pour 4 personnes

- 1 filet mignon de 500g environ
- 200g à 300g de champignons de Paris épluchés et émincés
- Fromage à raclette (3-4 tranches)
- 4-5 tranches de jambon cru très fines
- Sel

- 1 pâte feuilletée pur beurre de très bonne qualité
- Faites revenir vos champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et aient perdu leur eau . Assaisonnez en fin de cuisson et réservez
- Salez votre filet mignon et faites le dorer sur toutes ses faces dans une poêle huilée. Ôtez le du feu , réservez
- Préchauffez votre four à 190°C
- Etalez votre pâte feuilletée, disposez en son centre les tranches de jambon sec



- Disposez les tranches de raclette puis les champignons
- Déposez le filet mignon par dessus, en repliant les extrémités plus fines si besoin



- Repliez la pâte feuilletée autour de votre filet mignon, badigeonnez la d'un mélange de jaune d'oeuf et lait pour la faire dorer, creusez deux cheminées pour laisser s'évaporer la vapeur pendant la cuisson



- Enfournez pendant environ 30-35 minutes, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit joliment dorée



- Sortez le plat du four, vérifiez la cuisson, puis régalez vous !