

FILET MIGNON AU BOURSIN



Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de filet mignon de porc

2 cs d'huile 1 pâte feuilletée

1 Boursin

6 tranches de jambon cru fumé (sans gras)

sel et poivre

- Préchauffez le four Th 7 (210°C)
- Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, y déposer le filet mignon, faites-le dorer sur toutes les faces et réserver-le jusqu'à complet refroidissement.
- Sur la pâte feuilletée, disposez les tranches de jambon avec un léger chevauchement, puis tartinez-les de Boursin.
- Disposez dessus le filet mignon, salez et poivrez puis enrroulez-le délicatement dans le feuilletage (cette dernière étape est plus facile si l'on garde le papier cuisson généralement vendu avec la pâte).
- Disposez sur une plaque, dorez à l'œuf et enfournez 25 min à 200°C.