

## FILET MIGNON EN CROUTE



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 filet mignon  
1 pâte feuilletée  
1 carotte  
2 oignons  
1 navet  
1 gousse d'ail  
5 champignons de Paris

- Faire colorer le filet mignon dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive (2 minutes pour chacune des 4 faces). Réserver dans une assiette.
- Emincer les légumes en julienne et les faire revenir dans la poêle du filet mignon pendant 6-7 minutes. Ajouter sel, poivre, cumin et thym.
- Préchauffer le four Th 7 (210°).
- Dérouler la pâte feuilletée sur son film de cuisson, mettre au centre une bande de légumes puis poser dessus le filet mignon, saler et poivrer ce dernier puis recouvrir avec le reste de légumes.
- Rabattre les bords du feuilletage sur le filet mignon et retourner cette préparation sur une plaque de cuisson. Badigeonner le dessus du feuilletage avec un jaune d'œuf.
- Mettre au four 25 minutes Th 7 (210°).