



*Mon Encyclo  
de la Cuisine*

**Mon Encyclo  
de la Cuisine**

EDITIONS  
**ATLAS**

# Soupes et veloutés



Coups  
de main  
et sauces

Crèmes  
et dessert  
aux fruits

Gâteaux et  
mignardises

Pâtes  
et riz

Légumes

Volailles  
et lapin

Viandes

Poissons  
et crustacés

Entrées  
chaudes  
et snacks

Entrées  
froides  
et salades

Soupes  
et veloutés

et sauces

aux fruits

mignardises

et lapin

Viandes

Poissons  
et crustacés

Entrées  
chaudes  
et snacks

Entrées  
froides  
et salades

Soupes  
et veloutés



# Viandes

Coups de main et sauces

Crèmes et dessert aux fruits

Gâteaux et mignardises

Pâtes et riz

Légumes

Volailles et lapin

Viandes

et sauces

aux fruits

mignardises

et riz

légumes

volailles et lapin

viandes

# Gâteaux et mignardises



Coups  
de main  
et sauces

Crèmes  
et dessert  
aux fruits

Gâteaux et  
mignardises

et sauces

aux fruits



19

# Filet mignon aux champignons en croûte

- Préparation 15 min.
- Cuisson 45 min.
- Difficulté Facile
- Cout Faible

Une recette très gourmande. Imaginez un filet mignon de porc badigeonné de moutarde et recouvert de tranches de lard, qui sera enfermé et cuit au four dans une pâte feuilletée croustillante et savoureuse.

Une recette de grand chef, facile à faire !

Mon Encyclo de la Cuisine

- Coups de main et sauces
- Crèmes et dessert aux fruits
- Gâteaux et mignardises
- Pâtes et riz
- Légumes
- Volailles et lapin
- Viandes

et sauces aux fruits



57

## Bavares aux abricots et aux framboises

Préparation  
20 min.

Cuisson  
25 min.

Difficulté  
Moyen

Coût  
Faible

Un bavares qui demande un peu de patience dans sa réalisation. Il devra ensuite être laissé au moins 4 heures au réfrigérateur. Un gâteau qui fera un effet grand chef pâtissier !

Alors n'hésitez pas à le réaliser pour une grande occasion, comme un anniversaire.

Mon Encyclo  
de la Cuisine  
de la Cuisine

Coups de main et sauces  
Crèmes et dessert aux fruits  
Gâteaux et mignardises

et sauces  
aux fruits



## Filet mignon aux champignons en croûte

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gigot de 1,5 kg
- 4 filets d'anchois
- 60 g de pancetta
- 4 gousses d'ail
- huile d'olive
- thym
- poivre



**1** Faites chauffer la moitié du beurre dans une sauteuse et faites revenir le filet mignon. Laissez-le cuire 20 minutes, retournez-le régulièrement. Lavez, émincez les champignons.



**2** Préchauffez le four à 210° C (th.7). Faites suer les champignons dans une poêle avec le beurre restant. Salez, poivrez, batigeonnez la viande de moutarde et enroulez-la de tranches de lard.



**3** Déroulez la pâte brisée avec son papier sulfurisé. Déposez la viande dessus, recouvrez des champignons, parsemez de gruyère râpé, redonnez un tour de moulin.



**4** Refermez la pâte en la rabattant sur le filet mignon, soudez les bords avec de l'eau froide. Dorez au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau, enfournez 30 minutes. Servez la sauce chauffée à part.

### Variante et conseil

Je sers les champignons à part. Je fais revenir le fi let mignon dans un peu de beurre. Je sale, je poivre badigeonne de moutarde sur toutes les faces, je le pose sur une pâte feuilletée. Je recouvre le fromage à l'ail et recouvre les herbes. Je referme la pâte en rabattant les côtés. Je badigeonne d'oeuf. J'enfourne 45 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C (th.6). Je fais revenir les champignons 15 minutes dans 40 g de beurre et j'ajoute en fin de cuisson à soupe de crème fraîche.

Vielandes

Volailles  
et lapin

Légumes

Pâtes  
et riz

Crèmes  
et desserts  
mignardises

Coups  
de main  
et sauces