Filet mignon aux champignons en croûte

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet mignon
- 1 pâte brisée
- 200 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 3 cuil. à soupe de moutarde
- 8 tranches de poitrine fumée
- 100 g de gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre

Conseil

Servez les champignons à part. Faites revenir le filet mignon dans un peu de beurre. Salez, poivrez badigeonnez de moutarde sur toutes les faces, posez-le sur une pâte feuilletée. Recouvrez le fromage à l'ail et aux fi nes herbes. Refermez la pâte en rabattant les côtés. Badigeonnez d'oeuf. Enfournez 45 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C (th.6). Faites revenir les champignons 15 minutes dans 40 g de beurre et ajoutez en fin de cuisson une cuillère à soupe de crème fraîche.

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, badigeonnez 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 débarrassés de leur jus de cuisson, 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.