Filet mignon aux champignons en croûte

Préparation
30 min.

Cuisson
50 min.

Difficulté
Facile

Coût
Moyen

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 !

Bavarois aux abricots et aux framboises

Préparation
20 min.

Cuisson
25 min.

Difficulté
Moyen

Coût
Faible

Un bavarois 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.