

Filet Mignon en Crouûte

Ingrédients pour quatre personnes

500 g de pâte feuilletée
1 filet mignon de veau, *porc, bœuf*
100 g de lard gras frais
15 cl de lait
50 g de beurre
125 g de farine
1/4 de sachet de levure
2 cuil à café d'huile
3 œufs, sel, poivre, marjolaine

Mélanger dans une soucoupe 1/2 cuil à café de sel, une douzaine de tours de moulin à poivre et les feuilles de marjolaine hachées grossièrement. Couper le lard en bâtonnets de 1 cm et le parsemer du mélange ci-dessus. Puis les enfoncer dans la viande de place en place. Faire rôtir le filet dans le beurre chaud, 5 min pas plus.

Pendant ce temps, préparer la pâte à crêpes. A la farine mélanger 1/2 cuil de sel ainsi que la levure. Ajouter ensuite peu à peu une cuil à café d'huile, un œuf entier et le lait. Brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte suffisamment épaisse. Badigeonner le fond d'une large poêle d'huile, faire chauffer et verser un peu de pâte en agitant bien le récipient pour qu'elle en recouvre bien le fond. Lorsque la pâte devient mate, retourner la crêpe pour cuire l'autre face. Procéder ainsi pour une seconde crêpe. Etaler les deux crêpes sur la table de travail en veillant à ce qu'elles se chevauchent de 1 cm environ sur l'une de leurs extrémités. Saler et poivrer. Poser la viande au centre, emballer avec les crêpes qui seront soudées à l'aide d'un œuf battu. Couper l'excédent de crêpe. Battre le troisième œuf dans une cuil à soupe de lait et frotter le paquet ainsi obtenu sur toute sa surface. Il ne reste plus qu'à entourer le tout de la pâte feuilletée et de la badigeonner au jaune d'œuf avant de mettre au four. Le temps de cuisson est de 12 min à feu moyen pour 500 g. Servir chaud en tranches de trois centimètres environ.

*Pour accompagner : une salade
Vin : Dôle ou Pommard*



Le truc

Pour cuire votre pâté au four, il vaut mieux prévoir un plat légèrement plus large et plus long que votre viande. De part et d'autre de la viande, vous aurez pris soin d'enfoncer deux morceaux de fil de fer recourbé en crochets, que vous ferez reposer sur le bord du plat, afin que le pâté ne soit pas en contact avec le fond de celui-ci. Cela dans le but d'assurer une cuisson régulière et totale du pâté.