



FEUILLETES DE PORC SURPRISE

Pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée abaissée rectangulaire
- 4 tranches de filet mignon de porc
- 4 tranche de lard à griller
- moutarde gros grains
- 100 g. de champignons mélange paris et morille
- ½ poivron rouge
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 oeuf
- sel et poivre

Recette :

1. Saler, poivrer la viande.
2. Hacher l'oignon, le persil, couper en petits dés le poivron et les champignons
3. Faire revenir le tout dans un peu d'huile d'olive, réserver au frais.
4. Moutarder la pâte feuilletée, et la découper env. 13/20 cm, poser une tranche de lard plié et au-dessus une tranche de filet mignon, déposer l'équivalent en quantité de farce à côté. Fermer le feuilleté et le badigeonner de jaune d'œuf. Cuisson env. 20 min au four à 180°.

Servir avec des légumes de saison (Pois mange-tout, tomates au pesto et fenouil)

Septembre 2002, José Dasilva - Michel Blanc