

# FILET MIGNON EN CROUTE



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**1 pâte feuilletée**

**1 filet mignon**

**1 pâté de foie de canard**

**1 œuf**

**Champignons préculs (champignons de Paris, girolles ...)**

**Dérouler la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé. Poser le filet mignon au milieu de la pâte.**

**Répartir sur le filet mignon le pâté de foie de canard et les champignons. Saler et poivrer. Fermer la pâte feuilletée autour du rôti.**

**Battre le jaune d'œuf en ajoutant une cuillère à dessert d'eau et badigeonner à l'aide d'un pinceau la pâte feuilletée.**

**Cuire au four préchauffé à 180° pendant 30 minutes.**