

Filet mignon de porc à la Wellington

10 personnes



2 filets mignons de porc
2 pâtes feuilletées
500 g de champignons de paris frais
30 cl de crème fraîche
100 g de foie gras
30 g de morilles
1 jaune d'œuf
Huile d'olive
Sel
Poivre
piment

Allumer le four à 180°

Saler les filets et les faire dorer à la poêle, les poser sur une grille et les laisser reposer

Coupez les champignons de Paris en très petits dès les faire bien revenir. Les saler et les pimenter

Etaler la pâte feuilletée poser les champignons dessus puis le rôti et fermer la pâte sur le dessus.

Dorer au jaune d'œuf (mélangé à une cc de lait ou de crème)

Mettre au four 20 minutes minimum, il faut que la pâte feuilletée soit cuite et bien dorée

Mettre les morilles à cuire dans le l'eau

Pendant ce temps, faire la sauce :chauffer l'équivalent d'un verre de vin blanc, le flamber, puis ajouter les morilles coupées en petits morceaux, la crème et le foie gras en dés, faire chauffer doucement

