

## FILET MIGNON EN CROUTE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Note de la recette** :
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet mignon (400/500 g)
- 1 pâte feuilletée
- Moutarde
- sel, poivre
- 1 oeuf

### Etapes de préparation

1. Dérouler votre pâte à tarte.
2. Y mettre votre filet mignon.
3. L'enduire de moutarde, saler un peu, poivrer. L'envelopper de la pâte.
4. Battre l'œuf et en appliquer sur le dessus.
5. Cuire au four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 30 min.

