 **Filet mignon en croûte**

 **Pour 3 ou 4 Croquants-Gourmands :**
 **- 1 beau filet mignon
- 2 tranches de jambon
- tomates séchées à l'huile
- comté râpé
- 1 càs d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- sel & poivre du moulin
- 1 jaune d'œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse et y faire dorer le filet sur toutes ses faces.
Le laisser cuire pendant 20 à 30 minutes suivant son épaisseur.
Le laisser refroidir.
Dérouler la pâte feuilletée.
Poser une tranche de jambon et le filet par-dessus.
Faire une ligne de pétales de tomates séchées sur le filet.
Saupoudrer de fromage râpé.
Recouvrir avec la tranche de jambon.Rouler l'ensemble dans la pâte.
Empaqueter soigneusement la viande en pressant bien sur les soudures.
Faire à volonté des garnitures avec les chûtes de pâte.
Dorer au jaune d'œuf.
Laisser cuire pendant 30 minutes.
Découper et servir chaud ou froid.

 ***J'ai simplement accompagné de quelques haricots verts.***