 **Filet mignon au foie gras**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Filet-mignon-au-foie-gras-P1000873.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc**  
**- 1 càs de graisse de canard**   
**- 3 échalotes**  
**- 150 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons)  
**- 2 petites tranches de** [**foie gras**](https://recettes.de/foie-gras)  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Parer le filet mignon en enlevant le trop de graisse si nécessaire. Saler et poivrer.  
Faire fondre dans une poêle la graisse de canard et y faire dorer la viande de tous côtés.   
Réserver et laisser refroidir.  
Éplucher et hacher finement les échalotes. Nettoyer les champignons et les hacher finement.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans la poêle qui a servi au filet mignon.  
Lorsqu'ils sont bien tendres, ajouter le hachis de champignons et laisser réduire à feu vif en remuant souvent jusqu'à ce que la préparation soit sèche. Saler, poivrer. Laisser refroidir.  
Écraser le foie gras à la fourchette. L'étaler sur la pâte sur un rectangle de la taille du filet.  
Disposer dessus le mélange aux champignons.   
Poser le filet mignon sur ce lit de légumes.  
Refermer la pâte sur la viande.  
Dorer avec un peu de lait.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser reposer 5 minutes hors du four avant de couper en tranches.