

**Filet mignon façon Wellington**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/filet-mignon-facon-wellingtonp1200193-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **(1)**  
**- 1 gros** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **(de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **pour moi)**  
**- 2** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 350 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 2 càs de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché  
- moutarde**  
**- 8 tranches extra fines de** [**poitrine fumée**](https://recettes.de/lard)  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 jaune d'œuf pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Peut se faire la veille :**Parer le filet mignon.  
Le faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile chaude.  
Le déposer sur un plat et le laisser refroidir.  
Peler et émincer finement les échalotes.  
Nettoyer et rincer rapidement les champignons puis les émincer.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans la poêle qui a servi à la viande.  
Ajouter les champignons et les faire revenir en remuant jusqu'à élimination de l'eau de végétation.  
Saler, poivrer, ajouter le persil et laisser refroidir.

**Le jour du repas :**  
Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail.  
Disposer les tranches de lard les unes contre les autres.  
Faire au centre un lit de champignons de la taille du filet mignon.  
Badigeonner le filet de moutarde (et oui, j'ai oublié!!).  
Déposer la viande sur les champignons et la couvrir du reste de légumes.  
Rabattre les tranches de lard pour envelopper le filet.  
Entourer maintenant la viande avec la pâte en la découpant si besoin et en soudant soigneusement les bords.  
Retourner la viande pour que les soudures soient dessous.  
Dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans une cuillerée d'eau.  
Décorer de chutes de pâte et dorer encore une fois.  
Poser le filet mignon sur la plaque du four.  
Piquer la pâte en plusieurs endroits pour laisser la vapeur s'échapper.  
Enfourner pour environ 35 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes puis découper en tranches épaisses (au couteau électrique pour moi).  
J'ai servi avec des pommes de terre rôties et des haricots verts sautés.

**Pommes de terre rôties :**

**- 8 grosses** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 4 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher et laver les pommes de terre.  
Les couper en gros dés et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.  
Les égoutter soigneusement et les laisser tiédir dans un saladier.  
Les enrober d'huile et d'herbes de Provence.  
Étaler les pommes de terre sur la plaque du four sans les faire chevaucher.  
Enfourner pour 15 minutes et remuer.  
Cuire encore pendant 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées.