**Filet mignon en robe de lard fumé**

[Une image contenant alimentation, assiette, table, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/filet-mignon-en-robe-de-lard-fume-p1050987.psd-r-copy.jpg)**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 beau** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **de porc (≅700 g)**  
**- 2 càc de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **à l'ancienne**  
**- herbes de Provence**  
**- 16 tranches de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume) **très fines**  
**- ail en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 75 ml d'eau  
- 75 ml de vin blanc**

**1 plat à four**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
Dégraisser le filet mignon. Saler et poivrer.  
L'ouvrir en portefeuille et le tartiner de moutarde.  
Saupoudrer d'herbes de Provence.  
Refermer le filet puis l'entourer soigneusement avec les tranches de lard en les chevauchant légèrement.  
Verser l'eau et le vin dans le plat. Déposer la viande, saupoudrer d'une pincée d'ail en poudre et d'herbes de Provence et arroser d'un filet d'huile.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retourner le rôti et laisser cuire encore 20 minutes jusqu'à ce que le lard soit bien doré.  
Couper en tranches et entourer de jus de cuisson.  
Servir chaud