

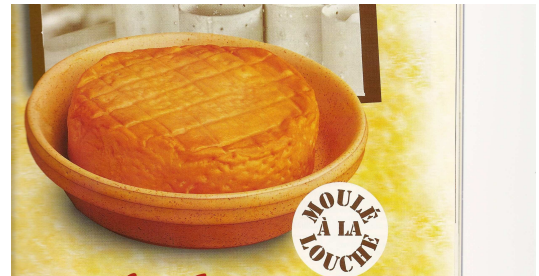
La Tradition retrouvée **FROMAGERIE** **B SSIER**



FILET MIGNON A L'EPOISSES

Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc
- 6 tranches de bacon
- 1 fromage d'Epoisses
- 20cl de crème liquide
- 25cl de vin blanc sec
- 1 pâte feuilletée
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 jaune d'œuf
- laurier, gingembre, sel, poivre, coriandre.



Faire dorer le filet mignon dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'oignon et l'échalote émincés. Puis verser le vin blanc, mettre les épices. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes à feux doux.

Laisser refroidir la veille pour le lendemain. Réserver le jus de cuisson.

Dérouler la pâte feuilletée et déposer les tranches de bacon, puis le filet et enfin la moitié de l'Epoisses coupé en fines lamelles. Refermer la pâte, coller les extrémités et dorer la surface au jaune d'œuf battu.

Cuire au four 20 minutes thermostat 7 (200°C). Sortir du four et attendre quelques minutes avant de découper.

Pendant la cuisson, réchauffer le jus sur feu doux, ajouter la crème fraîche et l'autre moitié d'Epoisses. Vérifier l'assaisonnement. (L'Epoisses a tendance à saler la sauce).

Dresser sur assiette et décorer avec une branche de coriandre.

Rue des Métiers ZA 49110 ST QUENTIN EN MAUGES

Tél : 02.41.70.65.09

www.fromagerie-bossier.com

RC 85 A 814 – SIRET 334 036 142 00027 – N° TVA FR 80 334 036 142