

Pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 gros filet mignon entre 500 et 600g
- Moutarde aigre douce
- 15 fines tranches de bacon fumé
- Du chutney d'oignons jaunes au vinaigre de framboise
- 1 jaune d'oeuf pour la pâte



Faire revenir le filet mignon sur tous les côtés.

Etaler la pâte feuilletée. Badigeonner de moutarde puis mettre les tranches de bacon en quinconce. Ajouter le chutney puis le filet mignon.

Rouler la pâte, la badigeonner au pinceau de jaune d'oeuf. A l'aide d'une fourchette, faites des dessins.

Faire cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes.

Un délice...

Signée Anne