Filet de porc en pâte feuilletée

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	6
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 filet de porc, env. 450 g

2 cs d'huile

Sel

Poivre

Saisir le filet de porc dans l'huile sur toutes les faces, saler et poivrer, le retirer de la poêle et le laisser refroidir.

1 bouquet de persil, plat

2 brins de thym

2 branches de romarin

100 g de tomates séchées, confites à l'huile

Effeuiller le persil, le thym et le romarin, puis hacher toutes les herbes aromatiques. Tailler en lamelles les tomates séchées confites.

150 g de bacon, en tranches

1 rouleau de pâte feuilletée

Superposer le bacon sur le plan de travail de manière à former un rectangle dans lequel le filet sera enroulé. Répartir les herbes aromatiques et les tomates sur le bacon et les tasser. Poser le filet dessus et enrouler le bacon autour. Déposer le filet sur la pâte feuilletée, replier les côtés étroits (env. 3 cm) sur le filet, puis le rouler dans la longueur. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau et appuyer pour bien la coller.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

Placer le filet avec le raccord de pâte vers le bas sur la plaque tapissée de papier sulfurisé. Décorer avec les chutes de pâte selon le goût.

1 jaune d'œuf

1 cs de lait

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019