

ROULÉ DE FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS

- 1 filet mignon
- 1 oignon
- 125g de champignons de Paris
- 20 cl de bouillon de viandes maison
- 1 œuf
- 1 tranche de pain de mie
- ½ tranche de jambon épaisse
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive, sel, poivre et thym

Couper le filet mignon de façon à pouvoir l'étaler un peu comme une pâte à tarte épaisse. Demander à votre boucher de le préparer éventuellement.

Emincer finement l'oignon. Laver rapidement les champignons, couper les pieds et émincer les têtes en fines lamelles. Emincer la gousse d'ail. Couper la ½ tranche de jambon en petit dés.

Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive l'oignon, les champignons, le jambon et l'ail jusqu'à évaporation. Saler et poivrer. Battre l'œuf et l'ajouter à la préparation avec le pain de mie réduit en miettes.

Etaler cette farce sur le filet de porc et rouler le tout. Ficeler l'ensemble. Parsemer le rôti de thym dans un plat allant au four. Cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pendant 20 minutes puis arroser avec le bouillon de viandes. Laisser cuire encore 40 minutes environ.

Après cuisson laisser reposer sous un papier aluminium pendant 5 minutes. Découper en tranches épaisses.

