

### Pour 6 personnes:

500 g de filet mignon  
500 g de pâte feuilletée  
300 g de champignons de Paris  
1 à 2 œufs  
30 g de beurre  
1 échalote  
5 brins de persil  
3 pincées de sel  
poivre moulu



393

# PITHIVIERS

## *filet mignon*

Colore le filet mignon (sans le cuire à cœur) sur toutes ses faces. Réserve dans un plat avec 2 pincées de sel et de poivre. Hache finement l'échalote et le persil. Coupe les champignons de Paris en petits dés. Fais cuire 2 minutes les champignons et l'échalote avec 1 pincée de sel et de poivre (Les champignons vont rendre leur eau) Ajoute le persil, remue pendant 1 minute (vérifier que les champignons).

Étale la pâte feuilletée en 2 rectangles, pour avoir un socle et un couvercle. (Prévoir le couvercle plus large). Couvrir la plaque de four de papier cuisson, dépose le socle de pâte. Étale la moitié de la préparation aux champignons, persil et échalote sur le socle en imitant la forme du filet mignon, puis pose le filet dessus. Recouvrir le filet mignon du reste de persillade. Dans un bol, battre les œufs. À l'aide d'un pinceau, enduire la pâte d'une fine couche d'œuf autour de la garniture sur environ 2 cm. Couvrir le tout en plaçant le couvercle de pâte de manière à épouser la garniture. Souder les pâtes entre elles en appuyant légèrement à l'endroit qui a été enduit d'œuf. Coupe et retire le surplus de pâte sur environ 2 cm. Puis exercer une nouvelle pression pour finir de coller les pâtes. Badigeonne le feuilleté avec le reste d'œufs battus et le décorer. Mettre au four à 180 °C (th. 6) et faire cuire à chaleur tournante pendant 30 à 40 minutes, vérifie la cuisson. Déguster aussitôt.