



Feuilleté de filet mignon aux épinards



- > 800 g de filet mignon de veau ou de porc
- > 1 kg d'épinards
- > 1 rouleau de pâte feuilletée
- > 1 oignon
- > 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- > 1 œuf
- > Huile d'olive, sel, poivre

Emincez l'oignon, faites-le blondir dans une poêle avec l'huile. Retirez-le puis faites revenir le filet mignon à feu doux, 10 min sur chaque face. Salez et poivrez. Pendant ce temps, faites cuire les épinards.

Assaisonnez-les de sel et de poivre, et en fin de cuisson ajoutez la crème fraîche. Déroulez la pâte feuilletée, étalez au centre une partie des épinards, les oignons, déposez le filet mignon puis le reste des épinards.

Repliez la pâte autour de la viande, fermez bien, et retournez le feuilleté, soudure en dessous.

Dorez avec le jaune d'œuf puis enfournez pendant 30 à 45 min.



CRÉMANT D'ALSACE

La fraîcheur discrètement fruitée du Crémant rehausse les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas, de l'apéritif au dessert. Sa mousse fine et légère fait honneur à vos viandes les plus délicates.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

