

## ***FILET MIGNON AUX PRUNEAUX ET AU BACON***

pour 4 personnes

1 filet mignon (700 à 800 grs)  
une vingtaine de pruneaux dénoyautés  
du bacon  
1 pâte brisée ou feuilletée

Badigeonner le filet mignon de moutarde, saler, poivrer le recouvrir de pruneaux, mettre le bacon et l'enrouler dans la pâte (on peut mettre du lait ou de l'oeuf pour dorer la pâte).

cuisson environ 45 mn – température 6 ou 180°.

Vos idées sont les bienvenues pour une sauce d'accompagnement !  
Faire vos propositions à l'ASCEE.