

Cuisson du filet mignon de porc en croûte et du filet de bœuf en croûte (Wellington)

- Préchauffer le four avec une grille :
Filet de porc en croûte : 180°C
Filet de bœuf en croûte (Wellington) : 220°C
- Planter le thermomètre à viande à l'endroit le plus épais (la point doit se trouver au centre du filet)
- Enfourner au milieu du four

- Filet mignon de porc en croûte :
Température à cœur souhaitée : 58-62°C
Cuisson environ 30 minutes

- Filet de bœuf en croûte / Wellington :
Température à cœur souhaitée : 50-55°C
Cuisson environ 35 minutes

BON APPÉTIT