

 Durée totale: 30 min

 Temps actif: 30 min

 Moyenne



## Ingrédients

Pour 2 FR portions

- 2 morceau** Noix de porc suisse (environ 220 g chacun)
- 4 tranches** Jambon cru de porc suisse
- 150 g** Fromage à raclette au chili
- 8 morceau** tomates séchées (environ 40 g au total)
- 1 poignées** basilic frais
- 2 morceau** œufs
- 30 g** Beurre
- 15 ml** Huile de colza HOLL
- 30 g** Farine
- 75 g** chapelure
- Sel et poivre noir

## Valeurs nutritives

1 portion contient environ :

- 1050** kcal
- 90 g** de protéines
- 48 g** de glucides
- 56 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

 Low Carb

### Astuce

Lors de la garniture, veillez à bien fermer les bords, sinon la raclette coulera pendant la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez fixer les bords à l'aide de quelques cure-dents.

## Préparation

- 1** Faites des entailles sur les côtés de la viande, puis aplatissez-la à l'aide d'une bouteille de vin ou d'un attendrisseur à viande.
- 2** Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3** Farcir avec du jambon cru, de la raclette au piment, des tomates séchées et du basilic.

- 4 Bien refermer.
- 5 Préparez la panure : farine, œuf, chapelure.
- 6 Passer le cordon bleu d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure.
- 7 Faites-les dorer dans de l'huile chaude.
- 8 Ajoutez le beurre et arrosez (versez le beurre par-dessus).
- 9 Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 10 Coupez en tranches et servez.