


Cordons-bleus de veau panés aux noisettes



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau suisse (d'env. 150 g, à faire préparer en cordons-bleus par le boucher)
- 4 tranches jambon de derrière de porc suisse
- 4 tranches gruyère (d'env. 25 g)
- sel
- poivre du moulin
- 120 g noisettes en poudre
- 1 orange bio, zeste
- 40 g chapelure
- 1 œuf
- 3 cc farine
- 2 cs lait
- 3 cs beurre à rôtir

Valeurs nutritives

1 portion (sans brocolis ni pâtes) contient env.:

- 630 kcal
- 55 g de protéines
- 13 g de glucides
- 39 g de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

Directives suisses strictes.

La loi suisse sur la protection des animaux est l'une des plus strictes au monde.

Préparation

- 1 Garnir chaque escalope de veau d'une tranche de jambon et d'une tranche de fromage, puis replier. Bien presser les bords. Saler et poivrer les escalopes.
- 2 Mélanger les noisettes, la peau d'orange et la chapelure, et mettre le tout dans une assiette plate. Dans une assiette creuse, battre l'œuf et mélanger avec la farine et le lait.
- 3 Plonger les escalopes tout d'abord dans le mélange à base d'œuf, puis dans la panure aux noisettes. Bien presser la panure.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

4

Dans une poêle, faire chauffer le beurre à rôtir et y faire cuire les escalopes env. 4 minutes de chaque côté. Servir aussitôt.

Accompagner de brocolis cuits dans du jus d'orange et de pâtes.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.