


Cordon-bleu de porc dans le filet, avec jambon fumé



La différence est là.

 Durée totale: 1 h

 Temps actif: 1 h

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de filet de porc suisse (coupées en porte-feuille finement par le boucher et aplaties)
- 4 tranches jambon fumé, d'env. 20 g chacune
- 250 g haricots verts
- 1 échalote
- 3 cs huile de tournesol
- 260 g haricots blancs en boîte
- sel
- poivre
- 1 brin romarin, les aiguilles effeuillées
- 3 cs vinaigre de framboise
- 120 g framboises
- 4 tranches gruyère, d'env, 20 g chacune
- 4 tranches vacherin, d'env, 20 g chacune
- 60 g farine
- 2 œufs
- 4 cs crème
- 80 g chapelure
- 100 g beurre à rôtir
- jus de citron à volonté

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 1030 kcal
- 61 g de protéines
- 64 g de glucides
- 55 g de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Spécial Fribourg

Pour un goût encore plus unique, Luca recommande le fromage «Le Prézois» et le jambon fumé «Jambon de la Borne», deux spécialités fribourgeoises.

Préparation

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.

- 1 Sortir les escalopes du réfrigérateur. Laver les haricots verts, les cuire env. 20 minutes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et réserver. Peler l'échalote et la couper en fines rondelles. Chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle. Ajouter l'échalote, la faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Rincer les haricots blancs, les mettre dans la poêle avec les haricots verts, saler et poivrer. Faire revenir 3-4 minutes en mélangeant de temps en temps, ajouter le romarin, déglacer avec le vinaigre de framboise et retirer du feu. Laver les framboises, les incorporer et réserver.
- 2 Pour la farce, déposer à chaque fois une tranche de vacherin et une de gruyère sur une tranche de jambon et former un petit paquet compact.
- 3 Étaler les escalopes et déposer sur chacune un paquet jambon-fromage, en laissant libre la moitié de chaque escalope. Refermer les cordons-bleus et bien presser les bords.
- 4 Préparer la panure: placer la farine, les œufs battus avec la crème et la chapelure chacun dans une assiette. Saler et poivrer les cordons-bleus.
- 5 Paner les cordons-bleus un à un: les passer d'abord dans la farine, tapoter, puis les plonger entièrement dans le mélange d'œufs et finalement dans la chapelure, presser.
- 6 Chauffer le beurre à feu moyen dans une grande poêle. Dès que le beurre est liquide, ajouter les cordons-bleus. Le fond de la poêle doit être entièrement recouvert de beurre.
- 7 Après 3 minutes, retourner les cordons-bleus et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Retirer et servir avec la salade de haricots. Arroser de jus de citron à volonté.