

Cordon bleu (au porc)



4



Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Difficulté



Ingrédients

- 4 tranches de filet de porc prédécoupés *
- 4 tranches de jambon cuit ou de kassler*
- 4 tranches de Marcheur nature *
- 1 œuf
- Farine
- Chapelure
- Beurre

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#cordonbleu
#plat #produitsdelafirme

Préparation

Insérer à l'intérieur de vos filets : 2 tranches de Marcheur nature et 1 tranche de jambon. Refermer en appuyant bien, si nécessaire, souder avec des cure-dents. Saler et poivrer.

Placer dans 3 contenants différents : la farine, l'œuf battu et la chapelure.

Plonger vos cordons bleus successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure.

Faire fondre du beurre dans une poêle et cuire les cordons environ 10 min de chaque côté à feu moyen (le fromage doit être fondu !).

Accompagner de knepfles, de frites ou d'un risotto.

BONNE DÉGUSTATION !