

Cordons bleus sauce pizzaïola aux champignons

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- 2 gousses d'ail
- 250 g de champignons de Paris
- Huile d'olive
- Origan
- Sel
- Poivre
- 1 kg de tomates
- 4 escalopes de veau (brunie et servir du Delhaize)
- 2 – 3 tranches de gouda jeune
- 2 – 3 tranches de jambon cuit
- Chapelure
- 2 œufs

Recette:

- Préparez les cordons bleus en farcissant les escalopes de veau de gouda et de jambon. Passez-les dans l'œuf battu et ensuite la chapelure. Réservez-les au frigo ± 30 minutes.
- Pendant ce temps, mondez les tomates et concassez-les grossièrement.
- Dans une casserole, chauffez de l'huile d'olive, ajoutez les tomates. Laissez cuire 2 minutes puis ajoutez l'ail pressé et l'origan. Salez et poivrez généreusement.
- Dans une poêle faire rissoler les champignons coupés en lamelles. Ajoutez-les à la sauce tomates et laissez mijoter encore 15 minutes.
- Ensuite faites cuire les cordons bleus dans la même poêle bien chaude et bien beurrée.
- Dresser les cordons bleus sur les assiettes, accompagnez de pâtes et nappez le tout de sauce tomates aux champignons.