

Escalopes de Veau Cordon-Bleu, Sauce Crème au Bleu de Bresse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4 fines tranches
- JAMBON CUIT	4 tranches
- GOUDA JEUNE	4 tranches
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- BEURRE	75g
- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- BLEU DE BRESSE (FROMAGE)	½ (75g)
- MAÏZENA	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Aplatissez au rouleau les escalopes de veau.
- Enveloppez une tranche de gouda dans une tranche de jambon.
- Déposez au centre de l'escalope et rabattez les bords pour fermer le tout.
- Battez les œufs, sel et poivre dans une assiette à soupe.
- Versez un peu de chapelure dans une seconde assiette à soupe.
- Tremper les cordons-bleus dans les œufs battus puis ensuite dans la chapelure.
- Réservez-les ½ heure au frigo pour figer la chapelure à la viande.
- Entre temps, faites chauffer doucement la crème dans une poêle. Ajoutez le bleu de Bresse coupé en dés. Salez un peu et poivrez. Liez avec un peu de maïzéna.
- Au moment du repas, faites dorer les deux faces des cordons-bleus doucement dans du beurre chaud.
- Dressez les escalopes cordon-bleu nappés de sauce crème au bleu de Bresse.

Remarque:

A partir de PL-19.