

## *Cordon-Bleu de Volaille*

### *Sauce Crème Champignons et Carottes Râpées*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 2 heures

#### Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	2
- JAMBON CUIT	2 tranches
- GOUDA MI-VIEUX	1-2 tranches
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- CAROTTE(S)	3
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



#### Recette:

- Taillez les blancs de volaille pour obtenir une escalope.
- Déposez au centre la tranche de jambon sans qu'elle ne dépasse et le gouda coupé en dés.
- Roulez fermement et emballez dans un film alimentaire. Réservez au frais pendant 1 heure (minimum).
- Après ce temps, déballez et roulez les boudins de volaille dans l'œuf battu avec sel et poivre puis une première fois dans la chapelure. Répétez l'opération de trempage dans l'œuf puis dans la chapelure. Réservez encore au moins 30 minutes au frais.
- Pelez et râpez les carottes (pas trop fin).
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites fondre du beurre dans une cocotte et faites revenir les roulades de cordon-bleu de volaille sur toutes les faces à feu moyen. Couvrez, baissez le feu et retournez régulièrement (cuisson au moins 15-17 minutes).
- Pendant ce temps, faites revenir les champignons dans du beurre chaud et ajoutez les carottes râpées. Salez et poivrez.
- Ajoutez la crème fraîche et ensuite la moutarde. Laissez épaissir quelques minutes puis réservez.
- Coupez les cordons-bleus en deux et servez avec la sauce crème champignons – carottes.

#### Remarque:

Accompagnez de pâtes.