

## Cordon-Bleu de Veau au Marsala

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4
- JAMBON CRU	4 tranches
- GOUDA JEUNE	4 tranches
- OEUF(S)	1-2
- CHAPELURE	
- MARSALA (ALUVIO)	10 cl
- CRÈME FRAÎCHE	15 cl
- MAÏZENA	½ c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Aplatissez les escalopes de veau à l'aide d'un marteau alimentaire.
- Garnissez-les avec le jambon cru et le fromage écroulé.
- Repliez et faites tenir le tout avec 1 ou 2 cure-dent.
- Battez l'œuf dans une assiette creuse, salez et poivrez. Versez la chapelure dans une seconde.
- Passez successivement les cordons bleus dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 130°C.
- Au moment du repas, faites griller doucement les cordons-bleus dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Couvrez pour obtenir une cuisson douce et homogène entre chaque retournement de la viande.
- Lorsque la viande est cuite, réservez-la sur une assiette dans le four chaud.
- Déglacez alors la poêle avec le marsala puis versez la crème et portez à ébullition avec la maïzéna afin d'épaissir légèrement la sauce.
- Servez les cordons-bleus sur un lit de sauce crème au marsala.

### Remarque:

Accompagnez de tagliatelles