

# *Escalopes de Veau Cordon-Bleu, Sauce Madère aux Girolles*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 50 minutes

**Ingrédients:**

- Escalopes de Veau	4 fines tranches
- Jambon Cuit	4 tranches
- Gouda Jeune	4 tranches
- Oeufs	2
- Lait	un peu
- Chapelure	
- Beurre	75g
- Fond de Veau	½ c à café
- Farine	2+1 c à soupe
- Eau	250 ml
- Madère (Alcool)	10 cl
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Girolles	20-24
- Ail en Poudre	
- Sel	
- Poivre	



**Recette:**

- Aplatissez au rouleau (ou marteau attendrisseur) les escalopes de veau.
- Enveloppez une tranche de gouda dans une tranche de jambon.
- Déposez au centre de l'escalope et rabatbez les bords pour fermer le tout à l'aide de cure-dents.
- Déposez 2 c à soupe de farine dans une petite assiette creuse.
- Battez les œufs avec un peu de lait, du sel et du poivre dans une assiette à soupe.
- Versez un peu de chapelure dans une seconde assiette à soupe.
- Tremper successivement les cordons-bleus dans la farine puis les œufs battus enfin dans la chapelure.
- Réservez-les au moins ½ heure au frigo pour figer la chapelure à la viande.
- Entre temps, faites griller les morilles dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Saupoudrez du fond de veau et la c à soupe de farine. Mélangez puis déglacez avec l'eau. Laissez épaissir puis incorporez la crème fraîche et le Madère. Laissez épaissir quelques instants. Réservez.
- Au moment du repas, faites doré les deux faces des cordons-bleus doucement dans du beurre chaud.
- Réchauffez un peu la sauce aux girolles ;
- Dans le fond de vos assiettes, répartissez un peu de sauce crème avec quelques champignons puis dressez par-dessus les escalopes cordon-bleu.

**Remarque:**

Accompagnez de tagliatelles ou toutes autres pâtes selon votre goût ...