

Escalope de Veau Cordon-Bleu, Sauce Crème de Roquette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Jambon Cuit	4 tranches
- Edam (Fromage)	4 tranches
- Gouda Jeune	
- Chapelure	
- Beurre	75g
- Cure-Dents	
- Crème Fraîche	250 ml
- Roquette (Salade)	60-75g
- Maïzena	1½ c à café
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Aplatissez au rouleau (ou marteau attendrisseur) les escalopes de veau.
- Enveloppez une tranche d'édam dans une tranche de jambon.
- Déposez au centre de l'escalope et rabattez 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 du sel et du poivre dans une assiette à soupe.
- Versez un peu de chapelure dans une troisième assiette à soupe.
- Tremper successivement les cordons-bleus dans la farine puis les œufs battus en enfin dans la chapelure.
- Réservez-les au moins ½ heure au frigo pour figer la chapelure à la viande.
- Entre temps, préparez la [sauce DI-546](#): versez la crème fraîche dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez la roquette et la maïzéna.
- Mixez le tout, au Monsieur Cuisine, 30 secondes de la vitesse 6 à 9. Repoussez la sauce au fond du bol et remixez 15 secondes vitesse 7-9.
- Transvasez la sauce obtenue dans un caquelon. Salez et poivrez.
- Chauffez doucement jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Réservez au chaud.
- En même temps, faites dorer les deux faces des cordons-bleus doucement dans du beurre chaud.
- Dans le fond de vos assiettes, répartissez un peu de sauce crème de puis dressez par-dessus les escalopes cordon-bleu.