



Le Miam d'Emilie



Viandes > Cordon Bleu franc-comtois



Pour 2 personnes

Cordon Bleu franc-comtois

Temps de préparation : 15minutes.
Temps de cuisson : 10minutes.

- 2 toastinettes
- 2 escalopes fines de poulet
- 1/2 petite saucisse de Montbéliard (des Boitchus, c'est la meilleure!)
- chapelure
- 1 oeuf

- 2 escalopes fines
- 1/2 petite saucisse
- chapelure
- 1 oeuf
- farine
- beurre
- ficelle de cuisinier
-

Quand j'ai emménagé avec mon Loulou, en courses, il avait toujours une envie de cordons-bleu ! oui, mais voilà au bout d'un moment, ras le bol des industriels, j'ai décidé de faire des cordons bleus maison ! Depuis, plus question d'en acheter au supermarché, c'est simple à réaliser et fait

maison, y'a pas photo c'est carrément meilleur.

Ce midi, l'idée m'est venue, habitant la Franche-Comté depuis quelques années maintenant, de les fourrer à la saucisse de Montbéliard! Verdict : le loulou s'est régalé avec ce goût plus prononcé que du jambon, et toujours cette toastinette qui coule quand on coupe en apportant du fondant en bouche... MIAMMM

Coupe la moitié d'une belle saucisse de Montbé en assez fines rondelles, puis les faire revenir dans une noisette de beurre pour qu'elle soit "pré-cuite".

Étale les escalopes de poulet et si elles sont trop épaisses, ouvre l'escalope en deux dans le sens de la longueur (comme un portefeuille).

Puis, dispose quelques rondelles de saucisse et une toastinette par escalope.

Referme l'escalope et soude-la en l'enroulant délicatement grâce à du fil de cuisine, pour pas que le fromage s'échappe à la cuisson!

Prépare 3 assiettes creuses : l'une remplie de farine, une 2e remplie de l'oeuf battu, la dernière de chapelure.

Trempe chaque cordon-bleu dans la farine, puis l'oeuf-battu et termine par l'enrober de chapelure.

Le faire revenir ensuite dans une poêle sur feu moyen, avec une belle noisette de beurre 6-8 min sur chaque face (à adapter selon l'épaisseur de la viande)

Déguste illico presto, accompagné de pommes de terre ou pâtes, avec des haricots verts.

+++

*Pour un max de régional, tu peux remplacer la toastinette par du Mont d'or ou du comté, voire de la raclette. Il paraît que c'est très bon, je testerai prochainement !
Pour plus de classicisme, la saucisse de Montbéliard peut être remplacée par l'éternel jambon blanc, voire jambon sec, ou encore du bacon. C'est aussi bien bon !*