

Cordons bleus maison de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches d'escalopes de veau « piccata » ou filets de poulet bien ouverts en deux et tapés (je tape au rouleau à pâtisserie)
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 œuf
- 100g de crème fraîche (on peut faire moitié moitié avec de la liquide, mais c'est plus facile avec de la épaisse)
- 200g de parmesan râpé ou emmental râpé
- ½ botte de persil lavé, effeuillé et haché (plus ou moins selon les goûts)
- 25g de poudre de noisettes
- 25g de poudre d'amandes
- 150g de chapelure de pain dans une assiette creuse assez large

(pour moi la quantité de panure est trop importante, il m'en reste, je referais demain, je conseille 15g de poudre d'amandes, 15g de poudre de noisettes et 100g de chapelure)

- 3 blancs d'œufs dans une assiette creuse assez large (1 ou 2 m'ont suffit), vu que j'en avais préparé trop, j'ai fait des [financiers](#).
- 150g de farine dans une assiette creuse assez large (moins pour moi)
- 25g de beurre
- 8 belles pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
- 1 botte de ciboulette ciselée
- 25g de noisettes toastées et concassées
- huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin
- gros sel

Cuire les dés de pommes de terre 12 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pour le mélange au fromage

Mixer l'œuf, le râpé, la crème et le persil. (au mini bol du companion vitesse 12 pendant 30s, racler et reprendre) ou autre mixeur.

Faire le montage. Bien étaler la viande (bien tapée), la saler, déposer le jambon dessus (couper pour que ce soit à la taille) et déposer le mélange au fromage dessus. Refermer comme un portefeuille (plier les bords).

A vous de décider la quantité de préparation à mettre à l'intérieur, Cyril n'en met pas trop car il préfère retrouver le goût de la viande. Ma famille m'a dit que j'aurais pu être un peu plus généreuse.

Pour la panure

Mélanger ensemble la chapelure et les poudres de noisettes et d'amandes. Si on n'a pas tous les ingrédients, on fait avec ce qu'on a, que chapelure, ou un mélange chapelure-noisettes. Mon conseil est de ne pas tout mettre dans l'assiette, comme ça, si vous en avez trop comme moi, au moins vous pouvez conserver pour une prochaine fois, ce qui est difficilement le cas si vous avez trempé vos cordons bleus dedans!

Déposer les escalopes d'abord dans la farine (et tapoter pour enlever l'excès), puis dans les blancs d'œufs en pour finir dans la chapelure. (il met l'escalope dans le bol et il recouvre de chapelure-noisettes-amandes avec une cuillère)

(ce n'est pas grave si le cordon bleu s'ouvre un peu, c'est un cordon bleu artisanal!!!)

Pour l'écrasé de pommes de terre

Égoutter les pommes de terre, les écraser à la fourchette, ajouter de l'huile d'olive, des noisettes concassées et de la ciboulette ciselée. Saler et poivrer.

Pour la cuisson

Dans une poêle chaude (j'en choisis une qui va au four), verser un trait d'huile d'olive ajouter les cordons bleus, ajouter le beurre et les laisser colorer, des deux faces pour qu'ils croustillent. Finir la cuisson au four 210°, c'est pratique pour éviter de remuer les cordons bleus