

Cordon bleu et ses coquillettes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 g	Beurre doux	~
1	Fonds de volaille en brique 1 L CHEF	0091684
200 g	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
500 g	Coquillettes Ultra-Résistantes en sac 5 kg PANZANI PLUS	0022208
20 centilitres	Crème liquide	~
10 pièces	Escalope de veau	~
100 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
10 tranches	Fromage Conté en tranche	~
200 g	Fromage râpé	~
10 tranches	Jambon blanc en tranches	~
2 pièces	Œufs entier	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
60 g	Sauce champignon en boîte 800 g KNORR	0010114
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 casser les œufs dans un récipient, assaisonner de sel et de poivre et réserver au frais.
- 2 Aplatir les escalopes de veau, assaisonner de sel et de poivre, déposer un tranche de jambon sur chaque escalopes puis une tranche de fromage. Plier les escalopes

- 2 en deux de façon à refermer les escalopes comme un chausson. Réserver au congélateur pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Passer les escalopes dans l'anglaise, en commençant par la farine, l'œuf, puis la chapelure. Recommencer l'opération deux fois. Réserver au frais.
- 4 Mettre en cuisson les coquillettes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter puis ajouter le fromage râpé. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud.
- 5 Préparer la sauce champignon selon les indications, ajouter la crème liquide : remonter la sauce jusqu'à ébullition et réserver au chaud.
- 6 Dans une poêle avec de la matière grasse, marquer les cordons bleu en leurs donnant une belle coloration. Terminer la cuisson au four pendant 8 à 10 minutes à 170°C.
- 7 Servir les cordons bleu avec les coquillettes au fromage, avec un cordon de sauce champignon.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE