

Cordon-bleu aux pommes et fromage avec quartiers de pommes de terre au four



Sous la panure croustillante de ce cordon-bleu, on retrouve du veau tendre, du Gruyère salé, du jambon supérieur et des tranches de pommes juteuses!

Concocter un cordon-bleu parfait n'est pas si facile. Il faut être un vrai cordon-bleu pour réussir un bon cordon-bleu! Si vous cherchez sur google cette escalope farcie de fromage, vous trouverez de nombreuses listes des meilleurs restaurants qui offrent d'excellents cordons-bleus. En tant que cuisinière passionnée, je prépare bien sûr moi-même mon exemplaire préféré.

Dans ma variante, vous trouverez quelques tranches de pomme en plus du Gruyère fondant et du délicieux jambon supérieur. La note fruitée rend le plat encore plus frais et intéressant. Pour l'accompagner, des pommes de terre au four.

Cordon-bleu aux pommes et fromage

- 4 tranches de veau
- 4 tranches de jambon, par ex. jambon supérieur IP-SUISSE
- 12 tranches fines de Gruyère
- ½ pomme, en fine tranches
- 2 œufs battus
- Un peu de farine
- Panure
- Sel et poivre
- Paprika en poudre
- Huile à frire
- Jus de citron en option pour napper

Pommes de terre au four

- Environ 800 g de pommes de terre
- Herbes aromatiques séchées suivant les goûts
- Un peu de paprika en poudre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Coupez les pommes de terre en quarts ou en huitièmes dans le sens de la longueur suivant leur taille. Mettez-les dans une jatte et mélangez-les bien avec les épices et un peu d'huile. Cuisiez-les au four sur 200 degrés, chaleur tournante, pendant 30 à 35 minutes. 2. Aplatissez les tranches de veau, salez et poivrez-les. Posez une tranche de jambon, 3 tranches de fromage et quelques tranches de pommes sur la moitié de la tranche de veau, refermez-la et pressez bien le bord. 3. Saupoudrez la viande d'un peu de farine, tirez-la à travers l'œuf et tournez-la dans la chapelure. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. 4. Versez 1-1,5 cm d'huile dans une poêle, réchauffez-la fortement, puis dorez les cordons-bleus des deux côtés.

Temps de préparation: environ 1 heure

Heldenblut Dôle du Valais AOC

Robe pourpre clair. Nez de baies noires et de poivre. Bouche vigoureuse et pleine. Vin idéal pour accompagner un repas.

[Voir dans le weinshop](#)

