

CORDON BLEU, COMTÉ, MORTEAU, POUSSE D'ÉPINARD



PORTIONS : 1

HUILE : LINE/ GOURMET

• INGRÉDIENTS •

Veau 1 escalope de 130g
Saucisse de Morteau cuite
20g
Comté 36 mois 20g
Œuf 1 pièce
Chapelure fine PM
Farine PM

Pousses d'épinards 50g
Tomates cerises 3 pièces
Citron 1 pièce
Gousse d'ail 1 pièce
Thym 2 branches
Échalote ciselée 1 pièce
Amphora Line PM
Amphora Gourmet PM

1. Préparez une anglaise avec l'œuf, le sel, le poivre et de l'huile Line.
2. Batre l'escalope de veau pour casser la fibre. Salez et poivrez, disposez du Comté en lamelle sur toute l'escalope puis la saucisse de Morteau en tranche très fine. La refermer en forme de demi-lune puis passez délicatement dans la farine, l'anglaise et pour finir dans la chapelure.
3. Mettre en cuisson avec l'huile Gourmet, le thym et l'ail écrasé en arrosant délicatement.
4. Quand la coloration est bien blonde passez l'escalope au four 10 minutes à 160°C, réservez sur grille après cuisson.
5. Faire tomber les pousses d'épinards dans l'huile Gourmet ainsi que les tomates cerises avec l'échalote, l'ail et le thym. Bien égoutter.
6. Pour le dressage, déposez l'escalope sur un lit d'épinards avec les tomates et un citron historié sur le côté.

LE PLUS DU CHEF

La saucisse de Morteau peut être changée par du jambon cru et le Comté par un fromage de brebis.

LA TOUCHE DU TERROIR

Le comté et la saucisse de Morteau sont des produits de cœur et de sang. Je suis né dans le Jura, fils de fromager, mon père fabriquait du Comté. J'utilise le comté de chez Napiot, 36 mois.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •