



## **Cordon bleu maison** *La recette du chef Juan Arbelaez*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 1 cordon bleu pour 2 personnes

### **Ingrédients**

- 2 filets de dinde
- 1 steak de bœuf fin
- 50 g de comté
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de chapelure de pain
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- ½ botte de persil
- Sel, poivre et huile de tournesol

1. Assaisonner le bœuf avec un peu de sel et le saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Si vous le souhaitez saignant, faites-le

- cuire 1 minute de chaque côté. Pendant ce temps, nettoyer la dinde et la dédoubler pour avoir une chair très fine.
2. Pour la panure, casser deux œufs dans un récipient et les battre. Étaler la farine dans un plat, et les œufs dans un autre. Versez la chapelure dans un troisième récipient.
  3. Tailler le comté et le bœuf en fines lamelles. Lavez et ciselez le persil. Disposer la dinde à plat et la dédoubler de nouveau pour pouvoir la farcir. Saler et poivrer.
  4. Disposer une couche de lamelles de comté sur la dinde, puis recouvrir avec le bœuf. Rajouter un peu de persil puis une autre couche très fine de comté. Refermer le cordon bleu. Le rouler dans la farine, puis dans l'œuf, puis la chapelure, recommencer l'opération.
  5. Mettre un filet d'huile d'olive et une gousse d'ail dans la poêle chaude. Rajouter une branche de thym pour le parfum et le goût, et une noix de beurre pour avoir une belle coloration. Faire cuire à feu très moyen pour que l'intérieur soit cuit sans que la chapelure ne brûle.
  6. Arroser avec le jus de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration. Laissez cuire 8 minutes de chaque côté. Lorsque le fromage commence à fondre à l'extérieur du cordon bleu, il est cuit.
  7. Pour la persillade, mettre le persil dans la poêle, le mélanger au jus de cuisson puis disposer sur le cordon bleu.
  8. Poivrer l'ensemble et découper le cordon bleu en lamelles.