

Cordon bleu croustillant

INGREDIENTS pour douze cordons bleus

- 12 tranches de porc au filet coupées en portefeuille
- 36 tranches de jambon de modèle très fines
- 36 tranches de fromage Gruyère très fines
- Sel, poivre
- 150 gr. farine tempura ou farine de manioc
- 500 gr. de panure japonaise « PANKO »



PREPARATION :

1. Etaler les tranches de porc et les épicer
2. Les recouvrir de trois épaisseurs de jambon alternées de fromage
3. Rouler les cordons bleus comme un bonbon dans un papier film
4. Laisser durcir douze heures au frigo
5. Tremper les cordons bleus dans 150 gr. de farine de manioc additionnée de 150 gr. d'eau.
6. Panez-les dans le « Panko »
7. Rôtir de toutes parts dans un peu de matière grasse et terminer au four préchauffé à 170 °C pendant 15 minutes.