

## *Cordon-bleu paysan*

### Ingrédients

6 tranches de filet de porc coupées en portefeuilles  
6 tranches fines de jambon de campagne  
6 tranches de fromage "Gruyère "  
1 oignon émincé  
200 gr de carrelet de lard fumé coupé finement  
Chapelure  
Beurre  
1 œuf  
1dl lait  
Farine  
Sel et poivre du moulin



### Préparation

Faire blondir les oignons doucement dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit coloré et faire revenir les carrelets de lard ensuite.

Mélanger les deux ingrédients et corriger l'assaisonnement.

Étaler les tranches de filet de porc et recouvrir du jambon.

Ajouter à part égale le mélange d'oignons et lard.

Ajouter une belle tranche de fromage et fermer le cordon-bleu avec un cure-dent.

Passer les cordon-bleu dans la farine puis tremper dans un mélange œuf, lait, sel et poivre et paner ensuite.

Faire revenir le cordon-bleu dans la matière grasse et terminer la cuisson dans le four préchauffé 180 degré sur un papier sulfurisé pendant dix minutes.