

Cordon-bleu campagnard

INGREDIENTS pour douze cordons-bleus

- 12 tranches de porc au filet coupées en portefeuille
- 12 tranches de jambon de campagne fines
- 12 tranches de fromage Gruyère
- 200 gr. d'oignons émincé
- 2 gousses d'ail finement hâchées
- 200 gr. julienne de lard fumé ou bajoue fumée
- 2 c.s. saindoux
- Sel, poivre



PREPARATION :

Faire chauffer le saindoux et y incorporer les oignons, l'ail et blondir à feu doux.

Ajouter les lanières de lard et cuire jusqu'à coloration.

Rectifier l'assaisonnement.

Etaler les tranches de porc, les recouvrir de jambon de campagne, de fromage et répartir la masse obtenue.

Refermer et paner selon vos habitudes.

Cuire à feu doux environ dix minutes