



CORDON-BLEU AU QUINOA

Ingrédients de départ

1.000 kg	Jarret (ou coin) de porc ou de veau, préparé
1.000 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

150 g	Jambon ou jambon de campagne en tranches	
150 g	Tab's de fromage frais aux herbes	n° d'art. 3753
	ou	
150 g	Tab's de fromage frais à l'ail	n° d'art. F831
	ou	
150 g	Tab's de fromage frais au sprinz.....	n° d'art. 12947
	Papier absorbant pour viande CARNASEC	n° d'art. N488

Panade

Farine à panade sans blé.....	n° d'art. F636
Chapelure Paracas (sans gluten)	n° d'art. 17554

Instructions

1. Bien rincer le jarret de porc ou de veau et sécher à l'aide du papier absorbant CARNASEC.
2. Découper la viande en tranches d'environ 150 g.
3. Pratiquer une entaille dans chaque morceau.
4. Étaler le fromage frais sur le jambon, enrouler et insérer dans l'escalope.
5. Délayer la panade liquide conformément aux indications.
6. Paner avec la chapelure Paracas (chapelure au quinoa).

Préparation

1. Saisir à la poêle et laisser reposer.