



# CORDON BLEU «RED BEET»

## Ingrédients

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	Fromage frais nature	
15 g	Marinade l'ail sauvage Sensia.....	N° d'art. 15566
20 g	Red Beet Crumbs.....	N° d'art. 21800

## Suggestion de panure

Farine à panade d'or.....	N° d'art. 8875
Chapelure cornflakes fine .....	N° d'art. 10865

## Instructions

1. Couper le jarret de porc ou de veau en tranches d'env. 150 g et pratiquer une incision.
2. Mélanger le fromage frais avec la marinade et chapelure aux légumes, étaler sur le jambon, l'enrouler et le placer dans l'incision de l'escalope.
3. Paner selon les goûts.

## Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer le cordon bleu des deux côtés dans de la graisse de cuisson.

## Remarque

Comme assiette minceur avec de la salade ou accompagné de frites, le cordon bleu se marie à d'innombrables garnitures.