

## CORDON-BLEU



# CORDON-BLEU DE FILET DE PORC LONG DE LA RÉGION/ FROMAGE À RACLETTE BIO DU VALAIS AOP / BRÜGGER VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS / FRITES

## Ingrédients pour 10 portions

Filet de porc long de la région	1,3 kg
Fromage à raclette bio du Valais AOP	300 g
Brügger Viande séchée des Grisons	200 g
Œufs suisses d'élevage en plein air, de la région	6
Crème entière	50 ml
Chapelure	600 g
Farine blanche	100 g
Sel, poivre, huile, beurre	
Frites	3 kg
Huile de friture	
Sel	

Citron bio, persil plat

Couper le filet de porc en portions de 130 g, les aplatir à 2–3 mm. Farcir sur la moitié de la largeur avec du fromage à raclette et de la viande séchée des Grisons, puis couvrir. Presser fermement ensemble ou mettre sous vide au maximum de pression. Fariner, retirer l'excédent de farine et passer dans le mélange d'œufs et de crème. Paner ensuite à la chapelure et faire dorer des deux côtés dans une poêle à 160 °C. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Frire les frites dans une friteuse ou une casserole à une température maximale de 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les saler ensuite dans un bol. Vous pouvez également individualiser l'arôme en ajoutant du romarin séché, du thym et du paprika.

Garnir de citron et de persil et servir.