



## **Cordon Bleu au Porc de Haute Loire par Clément Brun**

Pour 4 personnes :

- 600g de Longe de porc coupé en 4 tranches  
(compter 150g par personnes)
- 4 Tranches de Jambon blanc
- 100g de Fromage aux Artisons
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 250g de Farine
- 500g de chapelure
- Sel et Poivre

### Déroulé de la recette :

Ouvrir en portefeuille les tranches de longe.

Saler, poivrer.

Disposer le Jambon blanc sur la longe, puis ajouter le fromage sur une moitié de tranche.

Refermer l'ensemble.

Laisser durcir l'ensemble 20 minutes au congélateur afin de conserver une belle forme lors de l'étape du panage. (facultatif)

Réaliser une anglaise : casser les œufs et mélanger avec l'huile de manière homogène.

Étaler la farine dans une plaque à débarrasser.

Étaler la chapelure dans une plaque à débarrasser.

### Paner la viande :

Passer votre viande une première fois dans la farine, puis dans votre anglaise, et enfin dans la chapelure. Renouveler l'opération uniquement dans l'anglaise et la chapelure pour plus de croustillant.

### Cuisson :

Dans une poêle, faire chauffer un fond d'huile de colza et de beurre.

Une fois le mélange moussant déposer les cordons bleus.

Laisser colorer sur les deux faces à feu moyen, puis terminer la cuisson au four 180°C, environ 10 minutes.

### Garniture :

Asperges Blanches et Vertes :

Écussonner les asperges et les éplucher

Les griller dans une poêle, avec un peu de matière grasse.

Déglacer avec une pointe de vin blanc et d'eau.

Saler et poivrer.

### Pommes de terre nouvelles :

Laver et couper en deux les pommes de terre.

Disposer les dans le fond d'un sautoir, avec quelques parcelles de beurre et de l'eau à hauteur.

Laisser cuire à couvert.

En fin de cuisson, laisser réduire et colorer.