

Brochette de veau façon cordon bleu au Saint-Nectaire, sauce crème à la Tomme de Savoie et romarin

Pour 4 personnes

Préparation 1 h

Préparation

Progression

Cordon bleu

- Détailler le veau en fines lamelles, puis disposer sur chaque tranche, une lamelle de dinde, une lamelle de St Nectaire
- Rouler le cordon bleu et réserver au réfrigérateur.
- Les paner à l'anglaise (farine, œuf battu et chapelure) puis les mettre en brochette.

Sauce

- Dans une casserole, faire suer les échalotes ciselées à l'huile d'olive, puis déglacer au porto
- Ajouter la crème, laisser réduire de moitié
- Ajouter le jus de viande puis infuser avec le romarin et la Tomme de Savoie environ 15 min.
- Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Accompagnement

- Détailler les légumes et les poêler vivement à l'huile d'olive. Ajouter les pétales de tomates confites à la fin.
- Faire frire les brochettes de cordon bleu à l'huile d'arachide jusqu'à obtenir une coloration blonde. Remplacer la brochette par un épi de romarin.

Dressage

- Sur une assiette disposer la brochette puis ajouter la sauce et les légumes.

Ingrédients

Cordon bleu

320 g de filet de veau

100 g de Saint Nectaire laitier affiné sur paille Pont de la Pierre

100 g de dinde fumée tranchée

2 œufs entiers

Farine

150g de chapelure panko

Sauce

200 ml de jus de viande

2000 ml de crème liquide

100 g de Tomme de Savoie Pochat

100 g d'échalotes

100 ml de Porto

Accompagnement

100 g de courgette

100 g de Chou-fleur

100 g de radis

8 pétales de tomates confites

$\frac{1}{2}$ botte de romarin

Sel /poivre