



CORDON BLEU DE PORC PANADE QUICK HAWAÏ

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

200 g - Panier Quick Hawaï (Réf : 87228QH)

50 g - Panier Quick NP 50 (Réf : 87228Q)

9 T. - Jambon cuit

9 T. Emmental

PRÉPARATION

1 - Préparation du filet de porc :

Découper des tranches de 120 g dans le filet de porc.

Ouvrir la tranche du filet de porc en portefeuille.

Déposer une tranche de jambon.

Déposer la tranche d'emmental.

Replier la tranche du filet de porc par dessus.

2 - Préparation de l'accroche pour l'enrobage :

Verser dans un récipient 50 g de Panier Quick NP 50 SA puis appliquer la préparation sur les deux faces du filet de porc.

3 - Application de l'enrobage :

Verser dans un plat le Panier Quick Hawaï et déposer le cordon bleu en le recouvrant sur les deux faces en exerçant une légère pression pour mieux accrocher l'enrobage.

CUISSON

À la poêle dans un fond d'huile bien chaude pour la coloration de chaque côté puis au four 5 à 7 min à 150°C.

