

Cordon bleu de
Sanglier

par Matthieu Payet Godel

Aplatir les tranches de sanglier avec le dessous d'une casserole, les saler et les poivrer.

Mettre une première tranche de comté, puis une tranche de jambon puis une autre tranche de comté.

Refermer le cordon bleu, le tremper dans la farine et l'œuf battu puis la chapelure.

Cuire à feu vif dans une poêle avec de l'huile.

Cordon bleu de

Sanglier

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

4 tranches de filet de sanglier

2 tranches de jambon blanc

4 tranches de comté

1 œuf

80 g de farine

80 g de chapelure

Huile de tournesol

Sel

Poivre

USTENSILES

1 poêle

A casserole