

## CORDON BLEU DE PORC

- **Type de plat** : Plat principal
- **Note de la recette** :
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de porc assez épaisses
- 4 tranches de bacon
- 8 tranches de gruyère fines
- 1 œuf
- 20 cl de madère
- 40 g de beurre
- farine
- chapelure
- sel et poivre

### Etapes de préparation

1. Fendez les escalopes de porc dans l'épaisseur.
2. Glissez 2 tranches de gruyère et 1 tranche de bacon à l'intérieur et refermez en appuyant bien.
3. Salez, poivrez et passez les cordons bleus dans la farine et dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
4. Faites fondre le beurre dans une poêle cuire dans une poêle, poêlez-y les cordons bleu environ 10 min de chaque côté afin qu'ils soient bien dorés.
5. Retirez de la poêle, déglacez-la avec le madère, laissez réduire quelques minutes et servez avec les cordons bleus.

