

## Cordon-Bleu de Veau aux Truffes Sauce Crème

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4 fines tranches
- TRUFFE(S)	1 noire du Ventoux (30g)
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	un peu
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE	4 tranches
- FARINE	1 cà soupe
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- BEURRE	75g
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- SEL	
- POIVRE	
- CURE-DENT(S)	



### Recette:

- Aplatissez au marteau alimentaire les escalopes de veau.
- Déposez une tranche de jambon et une de fromage à raclette.
- Râpez un peu de truffe et au pinceau, nappez avec un peu d'huile de truffe la viande.
- Repliez l'escalope et fermez à l'aide de cure-dents. Farinez-les.
- Battez l'œuf puis ajoutez le sel et poivre dans une assiette à soupe.
- Versez un peu de chapelure dans une seconde assiette à soupe.
- Tremper les cordons-bleus dans l'œuf battu puis ensuite dans la chapelure.
- Répétez les opérations avec les autres escalopes.
- Râpez le reste de truffe et ajoutez ½ c à café d'huile de truffe.
- Réservez-les au moins ½ heure au frigo pour figer la chapelure à la viande.
- Au moment du repas, faites dorer les deux faces des cordons-bleus doucement dans du beurre chaud. Réservez au four chaud (150°C).
- Déglacez la poêle avec le fond de fond directement arrosé avec la crème fraîche. Poivrez et laissez réduire.
- Au dernier moment, intégrez la truffe râpée avec l'huile dans la sauce crème.
- Servez les escalopes nappées de sauce à la truffe.

### Remarque:

A partir de PL-19