

## Cordons bleus avec une écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches d'escalopes de veau « piccata » ou filets de poulet bien ouverts en deux et tapés
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 œuf
- 100g de crème fraîche
- 200g de parmesan râpé ou emmental râpé
- $\frac{1}{2}$  botte de persil lavé, effeuillé et haché
- 25g de poudre d'amandes
- 150g de chapelure de pain dans une assiette creuse assez large
- 3 blancs d'œufs dans une assiette creuse assez large
- 150g de farine dans une assiette creuse assez large
- 25g de beurre
- 8 belles pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
- 1 botte de ciboulette ciselée
- huile d'olive
- sel fin et poivre
- gros sel

### USTENSILES

- 1 casserole
- 1 passoire
- 1 fourchette
- 1 saladier
- 1 mixeur
- 2 spatules
- 1 poêle

### Préparation :

1) Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les dés de pommes de terre et les laisser cuire 12 minutes.

2) Dans un mixeur, déposer l'œuf, la crème, le fromage râpé et le persil haché. Mixer et réserver.

3) Mélanger la chapelure et la poudre d'amandes.

4) Sur le plan de travail, déposer les escalopes de viande, mettre les tranches de jambon par dessus. Déposer une cuillère à soupe du mélange œuf/crème/fromage/persil sur la tranche de jambon un petit peu.

5) Refermer les cordons bleus : plié en deux comme pour faire un chausson

6) Paner les cordons bleus : Déposer dans la farine, puis dans les blancs d'œufs puis dans la chapelure.

7) Égoutter les pommes de terre, les écraser à la fourchette, parfumer avec l'huile d'olive, ajouter la ciboulette ciselée, assaisonner de sel fin et de poivre si vous le souhaitez.

8) Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive puis ajouter un morceau de beurre, le laisser colorer. Et ajouter les cordons bleus, colorer des deux faces pour qu'ils croustillent.

9) Dans les assiettes, dresser l'écrasée de pommes de terre et les cordons bleus.

BON APPÉTIT