

Cordon bleu aux herbes de l'UNESCO Biosphère Entlebuch

Plat principal



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg Tranches de noix de jambon entaillées en portefeuille (pour mettre y les ingrédients)
- 12 tranches de jambon
- 280 g Fromage aux herbes et au poivre (Kräuterpfefferkäse)
- Herbes sauvages ramassées soi-même, selon ses goûts
- 2 oeufs
- Panure
- Sel et poivre

Préparation

- Assaisonner la viande avec du sel et du poivre selon ses goûts.
- Placer le fromage et le jambon dans l'entaille de la tranche de porc, puis insérer des herbes sauvages émincées. Refermer le cordon bleu.
- Différentes plantes conviennent à la recette selon la saison, par exemple, la primevère officinale, le plantain lancéolé, le cresson de fontaine, le lierre terrestre, la véronique des ruisseaux ou encore le thym sauvage.
- Paner le cordon bleu avec les œufs et la panure.
- Faire rôtir délicatement à feu doux.

Auteur

Martin Rööfli
Hotel Kreuz
Romoos

Tipps

Le fromage de la fromagerie Biosphère Berg donne une touche particulière au cordon bleu !