

CORDONS-BLEUS À LA MORTADELLE ET AU PECORINO






Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 de poulet jaune
- 40 G de [mortadelle à la truffe](#)
- 40 G de [pecorino pepato](#)
- 200 G de panko (chapelure japonaise)
- 100 G de farine
- 1 œuf entier et 2 jaunes d'œufs
- 400 G de pommes de terre
- 2 gousses d'ail confit
- 1 bouquet de persil
- 100 G de beurre clarifié
- [Huile d'olive](#)
- [Poivre](#)
- [Fleur de sel](#)

RÉALISATION

1. Laver les pommes de terre et les mettre à cuire pendant une vingtaine de minutes dans l'eau bouillante. Réserver.
2. Trancher la mortadelle en tranches d'environ 1 mm d'épaisseur. Compter deux jolies tranches par cordon-bleu.
3. Préparer la farce des cordons-bleus : pour chaque cordon-bleu, rouler deux tranches de mortadelle et les garnir de quelques bâtonnets fins de pecorino. Réserver.
4. Préparer les filets de poulet. Nettoyer les nerfs et retirer les petites aiguillettes (à réserver pour un usage ultérieur). Ensuite, inciser les filets de poulet sur leur côté le plus épais, en prenant soin de ne pas les percer. Garnir la pochette ainsi obtenue de la farce à la mortadelle et au pecorino. Saler les filets de poulet et réserver.
5. Éplucher les pommes de terre et les couper en dés grossiers. Puis, les faire revenir dans une casserole huilée avec deux gousses d'ail confit et une poignée de feuilles de persil ciselées. Saler, poivrer et écraser grossièrement les pommes de terre à la fourchette. Réserver.
-  Pour faire de l'ail confit, placer une tête d'ail dans du papier d'aluminium avec un filet d'huile d'olive. Fermer hermétiquement l'aluminium et placer le ballotin d'ail au four pendant 50 minutes à 180°C.
6. Battre l'œuf et les deux jaunes d'œufs dans un bol. Placer la farine dans une assiette creuse et le panko dans une autre.
7. Passer les filets de poulet dans la farine, puis dans le mélange d'œufs, puis dans le panko pour les paner.
-  Attention : une fois les cordons-bleus panés, ils doivent être frits rapidement, sinon le panko risque de se ramollir au contact de l'œuf. Attendre donc que tous les éléments de la préparation soient prêts avant de passer à l'étape de la panure.
8. Faire fondre le beurre clarifié dans une poêle et le faire chauffer jusqu'à 170°C. Lorsqu'il est à température, plonger les cordons-bleus dans le beurre bouillant et les faire frire pendant au moins 3 minutes de chaque côté. Ce temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des cordons-bleus.
-  Si vous n'avez pas de beurre clarifié, utilisez de l'huile végétale. Un beurre classique ne peut pas supporter une température aussi élevée.
9. Lorsque les cordons-bleus sont bien dorés et cuits à cœur, les débarrasser sur du papier absorbant.
10. Dresser l'écrasé de pommes de terre au centre de belles assiettes en vous aidant d'un cercle de dressage. Couper les cordons-bleus en deux, de manière à révéler leur garniture, puis les disposer sur les pommes de terre. Retirer le cercle de dressage et servir aussitôt !