

CORDON BLEU DE POULET

Farce mozzarella et mortadelle

@chefzanoni_simone

« Cordon bleu de poulet... Farce mozzarella et mortadella, une idée così Bella !!! »

« C'est peut-être le plat de résistance le plus connu du Monde entier, une chose est sûre, si bien exécuté, à table il met tous d'accord, Grands et Petits... »



Plat pour 4 personnes

Mozzarella à préparer la veille

Ingrédients

- 4 filets de poulet jaune
- 2 boules de mozzarella. Préalablement tranchées la veille et conservée au réfrigérateur pendant la nuit sur un papier absorbant
- 80 g de mortadelle en chiffonade (à la pistache ou à la truffe)
- 400 g de panko (chapelure japonaise) ou pain rapé
- 60 g de pecorino râpé finement (facultatif mais gourmand !)
- 2 œufs entiers et 4 jaunes d'œuf
- 100 g de farine
- Du beurre clarifié et de l'huile végétale (tournesol, arachide, pépins de raisin, et à défaut de beurre clarifié n'utiliser que de l'huile végétale)
- De l'ail et du romarin pour la cuisson
- 400 g de petits pois frais
- 80 de tomates séchées
- 2 gousses d'ail
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Facultatif : 1 citron jaune bio et non traité (un peu de zeste et un peu de jus).

Alternative : remplacer la mortadelle par du jambon de Parme ou une autre charcuterie.

Préparation

La veille : trancher les boules de mozzarella et les réserver au réfrigérateur sur un papier absorbant afin de les sécher.

1 – Préparer l'accompagnement, mettre en cuisson les petits pois dans une casserole avec 3 ou 4 petites louches d'eau, l'ail, un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre et les tomates séchées finement tranchées. Une fois l'eau évaporée, ajouter un peu d'huile si nécessaire. Vérifier la cuisson qui est très rapide (quelques minutes) et réserver.

2 – Parer les filets de poulet, puis les ouvrir en « portefeuille » en prenant soin de ne pas les percer.
Astuce : conserver les parures pour préparer ultérieurement un bouillon.

3 – Farcir chaque filet de poulet avec l'équivalent d'1/2 boule de mozzarella et d'1/4 de la mortadelle. Bien refermer le filet en prenant soin de le « reconstituer » dans sa forme originale.

Astuce : idéalement laisser reposer les filets au réfrigérateur afin que la viande se « referme » un peu au froid.

4 – Récupérer les filets puis saler et poivrer la chair des deux côtés.

5 – Préparer dans 4 bacs les différents éléments de la panure : la farine, les œufs, le pecorino et le panko.

6 – Paner chaque filet de poulet en respectant le schéma suivant :

- Recouvrir de farine,
- Recouvrir généreusement d'œuf (... c'est la « colle » !),
- Recouvrir de pecorino râpé,
- Repasser dans l'œuf,
- Recouvrir de panko en prenant soin de bien le faire adhérer sur l'œuf et de garder la forme du poulet. Sur un plat à côté saupoudrer encore de panko en appuyant bien.

7 – Faire chauffer le mélange beurre clarifié et huile végétale dans une poêle et placer les filets de poulet (commencer par le côté extérieur).

Il s'agit de colorer la panure sans la brûler, faire attention à la puissance du feu. Retourner les filets et faire de même sur l'autre face.

8 – Ajouter dans l'huile de l'ail et du romarin et continuer à faire colorer les filets sans oublier les côtés, arroser les filets à la cuillère, les surveiller et les retourner afin d'éviter de brûler la panure. Le temps de cuisson annoncé est de 6/8 minutes. Adapter à la taille des filets. Vérifier la cuisson en sondant avec une tige métallique, piquée 15 secondes au centre du filet, elle est terminée lorsque la tige métallique portée sur la lèvre est tiède.

9 – Une fois les filets cuits correctement, les réserver sur une grille et les laisser reposer.

10 – Pendant ce temps réchauffer les petits pois en les écrasant un peu.

11 – Dresser les assiettes en disposant au centre les petits pois à l'aide d'un cercle.

12 – Remettre les filets à réchauffer dans la poêle en les arrosant pendant 30 secondes puis les placer sur du papier absorbant afin d'éliminer le surplus d'huile.

13 – Poser un filet par assiette sur le lit de petits pois.

14 – Zester un peu de citron jaune sur chaque filet et ajouter un peu de jus de citron pressé.

15 – Ajouter un trait d'huile d'olive et pourquoi pas un peu de mortadelle finement tranchée.

