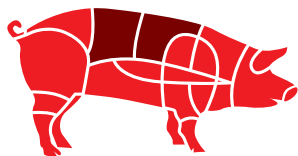


Préparation: 30 min
Cuisson: entre 5 et 15 min
Dressage: 5 min



Duo de Cordon bleu de porc et de Médaillon de bœuf

CARRÉ



Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de carré de porc désossé
- 4 médaillons de bœuf de 100 g (facultatif: cœur d'entrecôte ou filet de bœuf)
- 2 boules de Mozzarella de la « Fromagerie du Luxembourg » (Fentange)
- 4 belles tranches de jambon cru Marque nationale
- 1 Camembert de chèvre de 200 g du « Biohaff Baltes » (Stegen)
- Moutarde à l'ancienne de l'Ourdal



Préparation

- ① **La viande de porc**
 - désosser le carré de porc et parer la viande
 - couper le cordon en enveloppe et battre la viande pour l'élargir
 - farcir le cordon de jambon cru et de mozzarella
 - saisir ce cordon bleu des deux côtés, juste colorer la viande
 - 10 minutes avant de servir, passer au four à 200 °C
- ② **La viande bovine**
 - découper les médaillons de bœuf
 - saisir vivement des deux côtés et garnir de moutarde à l'ancienne « Ourdal »
 - 5-7 minutes avant de servir, passer au four à 200 °C



Recette de Marc Arend
Les Ecuries du Parc, Clervaux

