

Une envie de bœuf ?

Création de cordon bleu de bœuf fruité-crèmeux de Bâle-Campagne



Une escalope-minute autrement, particulièrement savoureuse avec une farce fruitée-crèmeuse. Dans le cadre de Swiss Tavolata, les invités d'Anita Rudin, à la ferme Bio Dangern à Eptigen, ont été conquis par cette fine création, accompagnée d'un Kernotto – PurEpeautre – également produit et transformé à la ferme Dangern.



Fine création avec Kernotto PurEpeautre – une recette- [Swiss Tavolata](#) – d'Anita Rudin. (Photo: màd)

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 tranches d'escalope-minute Natura-Beef (en fct. de la grandeur, 2 tranches)
Mostbröckli coupé fin
Beurre à rôtir

Farce

50 g pruneaux secs coupés en dés
150-200 g fromage frais (nature)
un peu persil
1-2 cs vinaigre balsamique
sel et poivre

Marinade

3-4 cs huile de colza
épices à viande
1 cs moutarde

Préparation

Couper l'escalope-minute en deux (coupe papillon). Etendre le Mostbröckli sur l'escalope. Mélanger tous les ingrédients pour la farce. Etaler env. 1-2 cc de farce sur une moitié d'escalope, mettre la deuxième moitié par-dessus et la fixer avec des cure-dents. Préparer la marinade et enduire le cordon bleu, puis le laisser tremper.

Faire dorer rapidement le cordon bleu dans le beurre à rôtir chaud. Déposer le tout dans un plat préchauffé et cuire au four env. 40min à 80°C.

Préparer le Kernotto PurEpeautre comme un risotto et servir en accompagnement.