

CORDON BLEU PARADIES AVEC POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET LÉGUMES DE SAISON

2 FÉVRIER 2018

RESTAURANT PARADIES – RECETTE DU CHEF DE CUISINE GASTON ZEITER

Viande ou fromage? De préférence réunis et avec un souffle d'air de la montagne. Le Cordon bleu du Restaurant Paradies fait battre le cœur des gastronomes plus vite.





Zermatt. No matter what®

INGRÉDIENTS

Recette pour 4 personnes

4	escalopes de veau (d'env. 100 g chacune), attendries par le boucher
4 tranches	de fromage païen, par ex. raclette valaisanne
4 tranches	de jambon Gold (jambon fumé)
3-5 CS	de farine
1-2	œufs, battus
un peu	sel, poivre
	toast ou pain blanc rassis, finement moulu
	beurre à rôtir

PRÉPARATION

- Assaisonner la viande à l'intérieur, déposer le jambon et le fromage sur la viande et enrouler.
- Retourner ensuite la viande dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- Faire revenir le cordon bleu à feu moyen pendant 2-3 min.
- Jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis cuire brièvement (3-4 min.) au four à 200 °C.
-

SERVIR

Dresser dans l'assiette et garnir de fines herbes et de tranches de citron.
Les pommes de terre frites et les légumes colorés s'adaptent bien.

SUGGESTION DE VIN

Assemblage
Dariolo 2013
Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot, Barrique

D'un de mes vignerons préférés de Martigny PHILIPPE DARIOLI

CONSEIL POUR LE RESTAURANT PARADIES

PARADIES: Ce nom est tout un programme. Cordiale bienvenue à Findeln où vous découvrirez la cuisine raffinée et fraîche de Gaston Zeiter ainsi que la plus belle vue sur le Cervin. Vous allez l'adorer tout comme le Guide Gault Millau qui a accordé 13 points au restaurant.