**Le cordon bleu de Philippe Etchebest**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/le-cordon-bleu-de-philippe-etchebest-p1020384-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**Le  cordon bleu :**

**- 5 escalopes de** [**volaille**](https://recettes.de/volailles)  
**- 5 fines tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 5 tranches d'**[**emmental**](https://recettes.de/emmental)  
**- Farine**  
**- 2 œufs**  
**- c**[**hapelure**](https://recettes.de/chapelure) **(maison pour moi)  
- sel & poivre du moulin**  
**- huile de friture  
.**Dédoubler les escalopes. Les enfermer entre 2 feuilles de papier cuisson  
et les taper avec le fond d'une casserole pour les aplatir.  
Découper le jambon et le fromage à la dimension des escalopes  
(au besoin on fera des rajouts).  
Disposer chaque escalope sur une grande feuille de papier film.  
Saler, poivrer.  
Poser une tranche de jambon et une tranche de fromage.  
Rouler en serrant bien dans le papier film pour former une ballotine. ([**voir vidéo**](https://philippe-etchebest.com/cordon-bleu/)).  
Faire chauffer une grande casserole d'eau.  
Pocher les ballotines pendant 3 à 4 minutes, puis les retirer et laisser refroidir.  
Préparer une assiette avec de la farine, une avec les œufs battus salés et poivrés et une troisième avec la chapelure.  
Démailloter les ballotines.  
Rouler chaque pièce dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent.  
Rouler dans l'œuf puis dans la chapelure.  
On peut maintenant les plonger dans la friture, moi j'ai préféré la poêle avec un fond d'huile chaude.  
Rouler les ballotines pour qu'elles soient bien dorées de tous côtés puis les déposer sur un papier absorbant.

**La sauce barbecue :  
- 1 échalote (≅ 50 g)**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons)  
**- 5 g de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre)  
**- 15 g de cassonade**  
**- 150 ml de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 5 g de moutarde**  
**- 25 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 20 g de** [**concentré de tomate**](https://recettes.de/concentre-de-tomate)  
**- 10 ml de** [**Worcestershire**](https://recettes.de/worcestershire)  
**- 50 ml de** [**vin rouge**](https://recettes.de/vin-rouge)  
**- 1 càs de v**[**inaigre**](https://recettes.de/vinaigre) **de vin rouge**  
**- 5 g d'**[**épices Tandoori**](https://recettes.de/epices-tandoori)  
**-** [**piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)  
**- huile d'olive**

 Peler et émincer l'échalote et l'ail dégermé.  
Laver, épépiner et émincer le poivron.  
Peler le gingembre et le couper en petits dés.  
Faire suer tous les éléments dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter la cassonade, le Tandoori et une cuillerée à soupe de miel, mélanger sur feu vif pour caraméliser.  
Déglacer avec le vin, le vinaigre et la sauce anglaise et laisser réduire.  
Ajouter le concentré de tomate, la moutarde, du piment d'Espelette et du sel.  
Incorporer enfin le bouillon et laisser mijoter pour que la sauce s'épaississe.  
Mixer puis passer la sauce à la moulinette.  
Servir le cordon bleu chaud avec sa sauce, accompagné de pâtes, riz ou comme moi de haricots verts.