



Les plats principaux

## **Cordon bleu et pommes de terre farcies**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 pommes de terre (grosses, cuites, non épluchées)  
2 cuillères à soupe de ciboulette (coupée fin)  
140 grammes de champignons (hachés fin)  
1 blanc de poireau (coupée fin)  
1 cuillère à café d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 décilitre de crème  
curry  
poivre  
sel

### **Pour les schnitzels**

4 tranches de jambon d'Ardenne  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
4 tranches Passendale  
4 escalopes de porc  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez le sommet des pommes de terre et évidez-les avec une cuillère jusqu'à 1 cm de l'épluchure. Écrasez à la fourchette la chair des pommes de terre. Cuisez le poireau et les champignons dans le beurre. Incorporez-y ensuite la crème et la ciboulette. Mélangez-y ensuite la purée de pommes de terre et assaisonnez avec poivre, sel et curry.

Badigeonnez l'épluchure des pommes de terre avec l'huile d'olive, fourrez-les avec la farce et emballez-les dans des feuilles d'aluminium. Déposez-les ensuite 15-20 minutes sur un barbecue bien chaud. Battez bien plates les escalopes de porc. Déposez dessus une tranche de jambon et de fromage. Repliez les escalopes et fixez-les avec un cure-dents. Badigeonnez-les avec l'huile d'olive et salez et poivrez. Faites griller environ 7 minutes de chaque côté sur une feuille d'aluminium.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue

