



Les plats principaux

## **Cordon bleu avec mâche, tourelle citron-épinard-thijm et sauce moutarde crémeuse**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 cordon bleus  
100 grammes de fromage (râpé)  
100 millilitres de crème  
4 pommes de terre (en fines tranches)  
100 grammes d' épinards (feuilles)  
1 gousse d'ail (pressée)  
125 grammes de mâche  
1 citron (le zeste)  
thym (frais)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la sauce moutarde crémeuse**

3 cuillères à soupe moutarde au grain  
1/2 bouillon de légumes (cube)  
250 millilitres de crème

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Étuvez l'épinard dans un peu d'huile d'olive avec l'ail puis ajoutez la crème et salez et poivrez.

Commencez la construction des tourelles. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé construisez une tourelle citron-épinard-thym par personne en empilant alternativement les tranches de pomme de terre et l'épinard. Salez et poivrez.

Terminez par une couche de pomme de terre et parachevez avec fromage, feuilles de thym et un peu de zeste de citron. Enfournez durant 20 minutes.

Versez la crème pour votre sauce dans un poêlon avec le cube de bouillon et cuisez 5 minutes. Ajoutez la moutarde et laissez encore réduire 2 minutes.

Cuisez les cordons bleus bien dorés dans de l'huile d'olive. Servez avec la salade.

## Ustensiles de cuisine

Four

