

# FICHE DE RECETTE

## Cordon Bleu Celeri rave - de Little Red Boots

Type de recette	Cordon bleu
Nombre de portions	100
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

### INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Céleri-rave 500g/pièce	14	Kg		
Fromage Bleu ou Le Troufleur	3	Kg		
Œufs	100	pce		
Farine	1	Kg		
Chapelure de pain dur ou de graines de tournesol moulues	800	gr		
Poivre	15	gr		
Sel	20	gr		
Huile végétale neutre	1	L		



# FICHE DE RECETTE

## Cordon Bleu Celeri rave

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. Laver et peler le céleri-rave et tailler des tranches épaisses de environ 2 cm  
Réserver les parures pour faire du houmous ou un velouté
2. Blanchir les tranches 7 ou 8 mn en surveillant : les tranches doivent être moelleuses mais pas trop molles
3. Bâter les œufs dans un gastronome et préparer la farine et la chapelure dans 2 autres gastronomes. Prévoir un gastronome à trous pour égoutter et une fourchette diapason

4. Incisez pour créer une sorte de tente au milieu de chaque tranche de céleri
5. Glissez le fromage, dans chaque fente
6. Paner à l'anglaise les tranches de céleri
7. Colorer dans de l'huile chaude dans une sauteuse les cordons-bleu 3 min sur chaque face





