

CATÉGORIE
CUISINIER

SPIRALE FROMAGÈRE



Frédéric FORGIARINI
Collège Les Fontanilles
CASTELNAUDARY (11)

Ingrédients et réalisation :

- **Les spirales fromagères :** 4 escalopes de veau, 8 piquillos doux (petits poivrons doux basques), 8 tranches de coppa, 180 g de cantal (lamelles fines), fond blanc.
Battre les escalopes et les couvrir de lamelles de cantal, piquillos et coppa. Les enrôler dans un papier film. Pocher dans un fond blanc une minute.
- **La chapelure :** 1 œuf, 50 g de chapelure, 50 g de farine, 40 g d'amandes en poudre.
Passer les spirales dans le jaune d'œuf puis dans le mélange chapelure/farine/amandes.
- **La sauce :** 100 g de brie de Meaux, 80 cl de crème épaisse, ½ botte de persil, ½ litre de fond blanc.
Mettre à réduire dans le fond blanc avec le brie coupé en morceaux. Ajouter du persil dans la moitié de la sauce pour faire le dessin de la spirale.



3 produits laitiers par jour