Ecrit par Echo du Mardi le 1 novembre 2025

La recette de cordon bleu du chef Joannes Richard

Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de cordon bleu. « C'est un plat que j'adore cuisiner l'hiver, forcément. Le côté fumé avec le fromage à raclette… une sensation formidable », dévoile-t-il.

Pour 4 personnes :
– 4 filets de poulet
– 400 g de raclette fumée
– 4 œufs
– 100 g de cornflakes
– 100 g de chapelure
– 100 g de chapelure panko
– 2 cuil. à café de paprika fumé
– 2 cuil. à café de cumin en poudre

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 1 novembre 2025

– 2 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
– 200 ml d'huile d'olive fumée
– 1 citron
– 4 tranches de jambon cuit de pays
– 1 poignée de bois de fumage
– 200 g de farine
– Sel et poivre fumé

Préparez votre barbecue et votre bois de fumage.
Ouvrez les filets de poulet en portefeuille. Coupez le fromage en longs bâtonnets. Battez les œufs. Écrasez les cornflakes avec la chapelure et le panko jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène. Mélangez les épices avec du sel, du poivre, l'huile et le jus de ½ citron puis badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un pinceau.
Étalez vos blancs de poulet, bien ouverts, et déposez dessus 1 tranche de jambon avant de répartir les bâtonnets de raclette. Refermez le poulet et « collez » les extrémités avec de l'œuf battu. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Passez les cordons bleus dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure.
Faites chauffer une poêle sur la grille du barbecue avec un peu d'huile pour faire colorer les cordons bleus 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle nuance dorée. Ensuite, posez-les directement sur la grille du barbecue en cuisson indirecte (voir page 26), mettez le bois de fumage sur la braise et fermez le couvercle. Au bout de 5 minutes, retournez les cordons bleus et répétez l'opération.
Laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 1 novembre 2025

©Claire Payen