



Cordon bleu

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 3 escalopes de poulet
- 3 tranches de jambon
- 60 g de fromage (comté,...)
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Sel, poivre

Demandez à votre boucher des escalopes fines, si besoin disposez-les entre deux feuilles de papier sulfurisé et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Garnir chaque escalope d'une tranche de jambon et de morceau de fromage.

Roulez vos escalopes sur elle-même si besoin fermez-les avec des cures-dents.

Farinez vos escalopes, elles doivent être recouverte complètement.

Trempez dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

Les saisir 5 min de chaque côté dans une poêle bien chaude avec un fond d'huile puis poursuivre la cuisson dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 min.