

Cordon bleu maison



Pour 4 personnes, préparation 20 minutes, cuisson 10 minutes.

Ingrédients :



4 escalopes de dinde



4 tranches de fromage



2 tranches de jambon



2 œufs



Chapelure



Farine



Huile

Ustensiles :



Poêle



2 assiettes plates



1 assiette creuse

Recette :

1. Mettez un peu de farine dans la première assiette plate, puis passez-y une face de l'escalope.

2. Mettez une tranche de fromage et une demie tranche de jambon sur le côté non fariné de l'escalope.
3. Repliez l'escalope en deux.
4. Dans l'assiette creuse, battez les œufs en omelette et trempez-y l'escalope des deux côtés.
5. Dans la deuxième assiette plate, versez la chapelure. Puis, mettez le cordon bleu imbibé d'œufs, pensez à bien badigeonner les bords afin qu'ils se soudent à la cuisson.
6. Dans une poêle, à feu moyen, versez de l'huile. Puis faites cuire votre cordon bleu 5 minutes de chaque côté.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !