

Le cordon bleu maison

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

-  4 escalopes de volaille
-  4 fines tranches de comté
-  2 tranches de jambon blanc
-  3 cuillerées à soupe de farine
-  2 œufs
-  250 g de chapelure
-  25 g de beurre
-  1 cuillerée à soupe d'huile
du sel et du poivre

À DÉGUSTER AVEC
UNE SALADE VERTE!



1 Avec un rouleau à pâtisserie, aplatis chaque escalope entre deux feuilles de papier cuisson. Retire le papier. Sale et poivre.



2 Sur la moitié de chaque escalope, pose 1/2 tranche de jambon et 1 tranche de comté. Rabats dessus l'autre moitié de l'escalope et appuie un peu.



3 Bats les œufs. Passe les escalopes des deux côtés dans la farine, puis dans les œufs et la chapelure. Et à nouveau dans les œufs et la chapelure.



4 À feu moyen dans une poêle, fais fondre le beurre avec l'huile. Cuis les cordons bleus 7 à 8 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'ils soient dorés.