

# *Cordon bleu de dinde au fromage de chèvre*

## *Pour 4 personnes*

*4 escalopes de dinde*

*3 tranches de jambon fumé*

*2 tranches de buche de chèvre cendrée*

*Chapelure*

*2 œufs*

*Farine*

Coupez les tranches de jambon aux dimensions des escalopes, vous devez en obtenir 8 tranchettes.

Coupez les escalopes en deux dans l'épaisseur mais sans les séparer. Déposez une tranchette de jambon sur l'une des moitiés des escalopes, puis des lamelles de buche de chèvre, une deuxième tranchette de jambon puis refermez l'escalope.

Versez la farine dans une assiette, la chapelure dans une autre et les deux œufs battus dans une troisième.

Passez les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure en enrobant bien toute la surface des l'escalopes à chaque étape.

Versez un bon filet d'huile d'olive dans une grande poêle, faites-la chauffer puis faites-y dorer les cordons bleu à feu vif quelques minutes de chaque coté, la panure doit être à peine dorée.

Baissez le feu, couvrez et laissez cuire encore environ 10 minutes en retournant les cordons bleus à mi cuisson.