

Cordon bleu maison



pour 4 personnes :

- 4 belles escalopes de dinde
- 2 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage à croque monsieur
- 1 œuf
- Chapelure
- Huile
- Sel, poivre

Cassez l'œuf en ajoutant du sel et du poivre dans une assiette creuse, battez-le.

Trempez une après l'autre les escalopes dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Coupez le jambon en 2, placez-la moitié de la tranche sur l'escalope, ajoutez-y la tranche de fromage, repliez l'escalope en 2.

Faites de même pour les autres escalopes.

Faites chauffer ensuite un peu d'huile dans une poêle à feux doux, quand l'huile est chaude, mettez les cordons bleus dans la poêle et faites-les dorer de chaque côté, quand ils sont dorés sur les 2 faces, laissez-les cuire pendant environ 6 min de chaque côté.

Servez chaud.