

| Cordon bleu

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/>	Escalopes de veau entaillées en portefeuille	300 g
<input type="checkbox"/>	jambon	2 tranches
<input type="checkbox"/>	gruyère	20 g
<input type="checkbox"/>	sel / poivre	1 pincée
<input type="checkbox"/>	farine	10 g
<input type="checkbox"/>	chapelure ou panure	30 g
<input type="checkbox"/>	oeuf battu	1 pièce
<input type="checkbox"/>	beurre à rôtir	5 g
<input type="checkbox"/>	citron en quartier	1 pièce

Cordon bleu

Déroulement :

Ouvrir les escalopes et y mettre à l'intérieur une tranche de gruyère entourée d'une tranche de fromage.

Prévoir 3 assiettes : une pour la farine, une pour l'œuf battu et la dernière pour la chapelure.

Tremper chaque escalope d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et dans la chapelure.

Les faire cuire quelques minutes de chaque côté dans une poêle avec un peu de beurre.