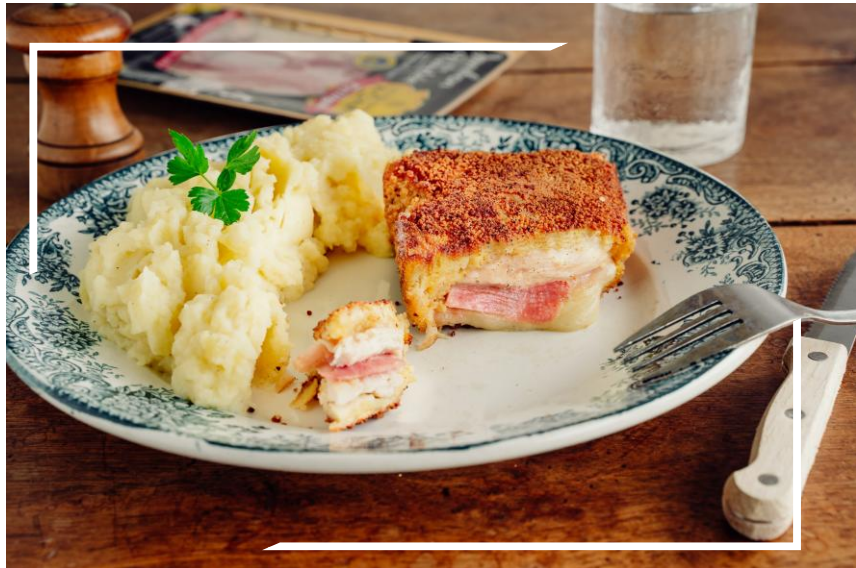


Cordon bleu **au** jambon cœur de braise et Beaufort.



Personnes
4 Personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
Env. 16 min.

Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon cœur de braise
- 4 escalopes de poulet
- 4 tranches de Beaufort
- chapelure
- 1 œuf
- huile
- poivre

La Préparation

- I. Incisez les escalopes et ouvrez-les pour qu'elles soient bien plates.
- II. Poivrez l'intérieur de la viande, puis recouvrez chaque escalope avec une tranche de jambon cœur de braise et une tranche de Beaufort.
- III. Refermez les escalopes et attachez-les avec une ficelle alimentaire.
- IV. Dans un bol, fouettez l'œuf, salez et poivrez. Versez la chapelure dans un plat.
- V. Roulez la viande dans l'œuf puis dans la chapelure. Répétez au moins 2 fois l'opération afin que la chapelure ne se décolle pas durant la cuisson.
- VI. Faites cuire dans une poêle avec de l'huile, à feu moyen, environ 8 min sur chaque face.
- VII. Servez accompagné d'une purée maison.



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

