



CORDON BLEU

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 escalopes de poulet
- 4 tranches de jambon blanc pas trop épaisses
- 8 toastinettes de fromage
- Sel, poivre
- Farine
- 2 œufs frais
- Chapelure pour la panure



Instructions :

- Commence par ouvrir l'escalope de poulet en 2 dans sa longueur. Utilise un rouleau à pâtisserie pour aplatir un peu la viande et l'attendrir. Sale et poivre selon tes goûts.
- Dépose la tranche de jambon sur chaque escalope. Mets les toastinettes sur le jambon. Attention de ne pas faire dépasser le jambon et le fromage de l'escalope. Laisse un bord libre d'environ 1 cm, sinon le fromage va couler lors de la cuisson !
- Referme les escalopes de poulet en faisant adhérer les 2 faces de l'escalope bord à bord.
- Trempe alors les escalopes dans la farine, élimine l'excédent puis trempe le cordon bleu dans l'œuf battu puis termine par la chapelure.
- Fais chauffer un peu d'huile avec une noisette de beurre dans ta poêle. Mets les escalopes à cuire à feu doux pendant environ 10 minutes en retournant le cordon bleu à mi-cuisson. Attention de ne pas mettre le feu trop fort car la panure brûlerait et la viande à l'intérieur ne serait pas cuite !

💡 Petites astuces du chef spécialement pour toi

Tu peux faire cette recette avec une escalope de dinde ou de veau si tu préfères, ce sera toujours aussi bon !!



Chef Gaël MARQUÈS
La Manoir de Gressy
Pont Saint Maxence (60)