

Cordons bleus à l'Epoisses

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de dinde
- 2 tranches de jambon blanc
- 4 morceaux d'Epoisses
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- Chapelure
- Beurre
- Sel & poivre

Préparation :

Dans la mesure du possible, demandez à votre boucher 4 grandes escalopes finement coupées.

Déposez vos escalopes sur une planche à découper et posez un film alimentaire sur le dessus.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez-les pour les affiner.

Salez et poivrez l'intérieur de chaque escalope.

Déposez une demi tranche de jambon blanc puis ajoutez un morceau d'Epoisses.

Fermez le cordon bleu et maintenez-le avec des cure-dents en bois.

Procédez de la même façon pour les autres escalopes.

Dans une assiette creuse, mettez la farine, dans une autre les oeufs battus, puis la chapelure dans une dernière assiette.

Farinez le cordon bleu sur toutes ses faces, secouez pour retirer l'excédent puis plongez-le dans les oeufs battus et enfin dans la chapelure.

Répétez l'opération pour les autres cordons bleus.

Préchauffez votre four à 180° C.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle pouvant aller au four puis colorez les cordons bleus des 2 côtés.

Enfournez enfin pour une quinzaine de minutes pour poursuivre la cuisson.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>