



# CORDON BLEU DE DINDE

## INGRÉDIENTS

- 3 ESCALOPES DE DINDE\*
- 2 TRANCHES DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR\*
- 9 TRANCHES MOYENNES DE CHAMBÉRAT VACHE\*
- 1 ŒUF FRAIS PLEIN AIR\*
- FARINE
- CHAPELURE
- PIMENT D'ESPELETTE\* & SEL
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE OU BEURRE DOUX\*

## PRÉPARATION

- PLACEZ LES ESCALOPES ENTRE DEUX FILMS ÉTIRABLES, PUIS TAPEZ LES AFIN DE LES APLATIR
- ASSAISONNEZ L'INTÉRIEUR DE L'ESCALOPE.
- PLACEZ UNE TRANCHE OU LA MOITIÉ DE JAMBON CUIT SUR L'ESCALOPE.
- FAITES LA MÊME CHOSE AVEC LE FROMAGE.
- REFERMEZ LES ESCALOPES EN DEUX EN VEILLANT À CE QUE RIEN NE DÉPASSE.
- PRÉPAREZ TROIS ASSIETTES CREUSES, UNE POUR LA FARINE, UNE POUR LES ŒUFS BATTUS EN OMELETTE ET UNE POUR LA CHAPELURE.
- PASSEZ LES CORDONS BLEUS DANS CHAQUE RÉCIPENT.
- FAITES CHAUFFER UNE POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE OU BEURRE CRU DOUX
- FAITES DORER LES CORDONS BLEUS SUR FEU DOUX CINQ MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ.
- FINISSEZ LA CUISSON AU FOUR PENDANT ENVIRON 15/20 MINUTES À 180°C.

\*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU