

Escalope cordon bleu

Ingrédients :

1 escalope de poulet
1 tranche de jambon blanc
1 tranche de comté
Chapelure
1 cure dent

- 1. Ouvrez votre escalope de poulet et déposez-y une tranche de jambon blanc ainsi qu'une tranche de comté.**
- 2. Roulez le tout et faites tenir avec un cure dent.**
- 3. Couvrez de chapelure pour empêcher le poulet de sécher.**
- 4. Mettez l'escalope dans une poêle avec une noisette de beurre et laissez cuire environ 15 minutes suivant l'épaisseur.**