

CORDON BLEU

Avec KIRI® TARTINE & CUISINE



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

120 g de Kiri®

2 oeufs

8 cuillères à soupe de farine

8 cuillères à soupe de chapelure

- 1 noisette de beurre
- 4 tranches de jambon
- 4 escalopes de dinde (ou poulet)

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Placer les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé et les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2. Sur chaque escalope mettre une tranche de jambon puis recouvrir de **Kiri**®.
- **3.** Refermer les escalopes en deux en veillant à ce que rien ne dépasse, couper le jambon si nécessaire.
- 4. Prévoir 3 assiettes et mettre dedans la farine, les oeufs battus et la chapelure.
- **5.** Tremper chaque escalope d'abord dans la farine, puis dans l'oeuf et pour finir dans la chapelure.
- Pour une belle dorure, tremper de nouveau votre escalope dans l'oeuf battu et la chapelure.
- 7. Dans une poêle, faire fondre la noisette de beurre et faire cuire les cordons bleus à feu doux environ 5 minutes de chaque côté.



belinspirations.fr

LES bely