



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

1. 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.
6. 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.

