

CORDON BLEU DE DINDE (4 personnes)

- 4 escalopes de dinde fines
- 2 tranches de jambon blanc
- Copeaux de Comté
- 50 g de farine
- 50 g de chapelure
- 1 œuf
- Beurre
- Huile de tournesol

Étaler les escalopes. Déposer dessus une $\frac{1}{2}$ tranche de jambon. Recouvrir de copeaux de Comté. Replier le tout en deux.

Placer dans une assiette creuse la farine. Dans une autre assiette creuse battre l'œuf. Placer la chapelure dans une troisième assiette creuse.

Passer alternativement chaque cordon bleu dans la farine, l'œuf puis la chapelure.

Faire cuire les cordons bleus dans une poêle avec un mélange de beurre et d'huile de tournesol environ 5 minutes sur chaque face.

Finir la cuisson au four thermostat 6 (180°C) pendant 10 minutes.

