



Veau Cordon bleu



30 min 15 min 15 min **0** **384**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cordon bleu

4 **Escalope(s) de veau**
4 tranche(s) **Jambon cuit**
60 g **Comté**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Chapelure**
1 **Beurre**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Placer dans chaque escalope la tranche de jambon et la tranche de comté.
- 2 Refermer en portefeuille (en deux) et faire tenir éventuellement à l'aide de cure-dents.
- 3 Dans une assiette battre les oeufs en omelette. Préparer la chapelure dans une autre assiette.
- 4 Paner les escalopes dans l'oeuf et la chapelure. Réserver.

Étape 2

Cuisson

- 1 Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre. La poêle doit être bien chaude.
- 2 Rôtir les escalopes dans la poêle en les retournant à mi-cuisson.
- 3 Saler lorsque la viande est presque cuite. Les escalopes doivent être bien dorées.

Étape 3

Dressage

1 Servir les escalopes bien chaudes afin que le fromage soit fondant.