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 et huile de tournesol
- Jus de citron

Etaler les escalopes. Déposer dessus une ½ tranche de jambon. Recouvrer 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.

Singer chaque cordon bleu puis les passer alternativement dans l'œuf battu et 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.

Arroser d'un trait de jus de citron avant de servir.





