

Cordons Bleus au jambon blanc et Reblochon par @Megandcook



INGRÉDIENTS

- ✓ 4 grandes escalopes de poulet
- ✓ 4 tranches de jambon Madrange « Mon Jambon Blanc sans couenne »
- ✓ 1/2 Reblochon
- ✓ 1 œuf
- ✓ 100g de chapelure
- ✓ 100g de farine
- ✓ 15g de beurre
- ✓ Sel, poivre

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 16 min	 X 4

PRÉPARATION

- Étape 1** Déposer les escalopes de poulet sur votre plan de travail et les frapper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour les aplatir et les détendre. Saler et poivrer votre escalope.
- Étape 2** Déposer 1 tranche de jambon sur chaque escalope. Couper une fine tranche de Reblochon, et la déposer au milieu.
- Étape 3** Replier l'escalope en deux dans le sens de la longueur pour former vos cordons bleus.
- Étape 4** Battre un œuf en omelette dans une assiette creuse. Déposer la farine dans une autre assiette et la chapelure dans une dernière assiette.
- Étape 5** Tremper chaque cordon bleu dans la farine, l'œuf et la chapelure. Recommencer en replongeant une nouvelle fois le cordon bleu dans l'œuf puis la chapelure afin d'obtenir une croûte bien homogène.
- Étape 6** Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen et faire cuire les cordons bleus pendant 8 minutes environ de chaque côté, à ajuster selon leur épaisseur. La viande doit être cuite à cœur et le fromage coulant. Déguster !