



## Cordon bleu maison

[amand.yohannetfanny@gmail.com](mailto:amand.yohannetfanny@gmail.com)



Cordon bleu maison

C'est tellement bon .....

Pour cette recette il vous faut :

6 escalopes de dinde

12 tranches de bacon

6 tranches de fromage de votre choix ( pour moi c'est du goudas)

2 oeufs

De la farine et de la chapelure

Pour commencer il faut aplatir les escalopes entre 2 feuilles de papier alimentaire en tapant dessus avec un rouleau a pâtisserie pour que la viande soit bien fine .

Ensuite mettre sur la moitié des escalopes une tranche de bacon une tranche de fromage recouverte d'une autre tranche de bacon et replier l'escalopes en 2

Faire une belle panure en trempant les escalopes dans la farine ensuite dans l'oeuf battu et finir dans la chapelure .

Personnellement pour la cuisson je préfère la faire au four car c'est plus croustillant et moins gras . Du coup je les met sur une plaque et j'ajoute une petite noisette de beurre sur chaque cordon .

Il n'y a plus qu'à cuire le tous une vingtaine de minutes a 180° .

Bonne appétit ?

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)