

Escalopes de Veau Cordon-Bleu

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4 fines tranches
- JAMBON CUIT	4 tranches
- GOUDA JEUNE	4 tranches
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- BEURRE	75g
- SEL	
- POIVRE	
- CURE-DENT(S)	



Recette:

- Aplatissez au marteau alimentaire les escalopes de veau.
- Déposez une tranche de jambon et une de fromage.
- Repliez l'escalope et fermez à l'aide de cure-dents.
- Battez les œufs, sel et poivre dans une assiette à soupe.
- Versez un peu de chapelure dans une seconde assiette à soupe.
- Tremper les cordons-bleus dans les œufs battus puis ensuite dans la chapelure.
- Répétez l'opération une seconde fois.
- Réservez-les 1/2 heure au frigo pour figer la chapelure à la viande.
- Ensuite, faites dorer les deux faces des cordons-bleus doucement dans du beurre chaud.

Accompagnement:

- des brocolis
- une sauce tomate à l'ail (dans une poêle, versez le contenu d'une boîte de tomates pelées, de l'ail frais pressé, de la crème fraîche, du sel et du poivre)

Hors saison, avec des poires juteuses.

On peut également agrémenter la décoration par des pignons de pins (100g) que l'on fait griller dans une poêle.