

Blanc de Poulet en Cordon Bleu

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	4
- GOUDA MI-VIEUX	2 tranches
- JAMBON CUIT	2 tranches
- FICELLE ALIMENTAIRE	pour ligaturer la volaille
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les blancs de poulet en deux, en longueur aux $\frac{1}{4}$ de leur épaisseur.
- Entaillez-les ensuite en éventail.
- Farcissez chaque blanc de volaille avec $\frac{1}{2}$ tranche de jambon et $\frac{1}{2}$ tranche de gouda.
- Refermez et ficellez la volaille.
- Fouettez les œufs dans une assiette creuse. Salez et poivrez généreusement.
- Placez la chapelure dans un récipient creux (tupperware haut).
- Trempez chaque blanc de poulet farci dans l'œuf battu puis dans la chapelure sur toutes les faces.
- Réservez au frigo (afin de figer la chapelure).
- Faites enfin cuire les blancs farcies et panés dans du beurre chaud. Couvrez le temps de la cuisson à feu doux afin de bien cuire doucement à cœur. Salez et poivrez.

Remarque:

Accompagnez de sauce aux champignons (par exemple DI-251) et de pâtes.