

## Escalope de Dinde Jurassienne

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU	4 belles
- JAMBON CUIT	4 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- LAIT	400 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- COMTÉ	30g râpé
- TOMME DE MONTAGNE	30g râpé
- MORBIER	30g morbier
- CHAPELURE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Mélangez les fromages râpés.
- Faites revenir les escalopes de dinde dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir les champignons. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Hors du feu, ajoutez la muscade, sel, poivre, la crème fraîche et le jaune d'œuf. Fouettez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, versez un peu de béchamel.
- Déposez les escalopes de dinde précuites.
- Surmontez de jambon cuit puis des champignons précuits.
- Versez le reste de béchamel puis saupoudrez de chapelure. Ajoutez enfin le mélange de fromages râpés.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.