PL-1378

Escalopes de Veau Cordon-Bleu au Pesto Vert

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
- LAIT	un peu
- CHAPELURE	
- PESTO VERT	4 c à café
- 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. Nappez de pesto vert.
- Repliez l'escalope et fermez à l'aide de cure-dents.
- Battez les œufs avec un peu de lait, 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. Salez et poivrez.
- Ôtez les cure-dents délicatement et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de PL-19