

## Escalopes de dindonneau au gouda

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 50 minutes

### **Ingrédients :**

- 800 g d'escalopes de dindonneau
- Beurre pour le fond du plat
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 4 tranches de gouda
- 4 belles échalotes
- 1 dl de vin blanc sec
- Persil
- Sel
- Poivre

### **Recette :**

- Préchauffez le four sur 200°C.
- Beurrez le fond d'un plat à gratin.
- Salez et poivrez les escalopes de dindonneau.
- Rangez successivement dans le plat beurré, une (ou 2) escalope(s) de dindonneau (superposées si celles-ci sont fines  $\pm$  0.5cm), une tranche de jambon puis une de gouda.
- Epluchez les échalotes, coupez-les en 4 ou 6 selon leur grosseur .
- Eparpillez-les autour des escalopes garnies.
- Arrosez le tout de vin blanc.
- Parsemez légèrement de persil sur le fromage.
- Salez et poivrez de nouveau.
- Glissez le plat au four (ramener-le à 180°C) pendant 20 minutes. Ensuite couvrez-le d'une feuille d'aluminium pendant encore 15 minutes.
- Servez avec du riz en accompagnement et de la cressonnette