

Cordon Bleu de Poulet et Jambon Cru Hachés au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	3
- JAMBON CRU	6 tranches
- COMTÉ	4 disques de 4cm de diam.
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- CHAPELURE	
- ÉPICE POUR POULET	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez le poulet et le jambon au hachoir électrique.
- Mélangez avec la crème fraîche, de la chapelure, les épices pour volaille, sel et poivre.
- Formez des pavés et creusez un peu le centre afin de déposer un disque de comté. Refermez avec un peu de préparation de viande.
- Passez ensuite le cordon-bleu dans de la chapelure. Réservez au frais.
- Faites revenir doucement dans du beurre chaud sur les deux faces jusqu'à ce que le fromage à l'intérieur soit chaud. Salez et poivrez.

Remarque:

Accompagnez d'une sauce crème aux champignons (DI-140)

