

Le Cordon bleu à ma façon



Etre un « cordon bleu » signifie être un très bon cuisinier. Alors, considérez-vous être un cordon bleu? Moi je suis sûre que chacun(e) de vous, vous qui suivez les gourmandises de karelle, êtes de vrais cordons bleus! Bref, pour revenir à la cuisine et aux sens propres des choses, aujourd'hui je vous présente un grand classique de la cuisine : Le Cordon Bleu! Encore une fois, simple et rapide, cette recette en va en satisfaire plus d'un. Prêt(e)s?

Ingrédients (pour deux grands cordons bleus)

2 escalopes (poulet, dinde ou veau. Moi j'ai utilisé du veau)
2 tranches de jambon
Du fromage (râpé ou en tranches)
1 œuf
Un peu de chapelure
Un peu de farine
Un peu de beurre

Préparation

Etaler vos escalopes (attendrissez les à l'aide d'un marteau à viande au besoin)

Salez, poivrez

Sur les escalopes, placez vos tranches de jambon (*l'idéal est d'avoir une tranche de jambon légèrement plus petite que l'escalope*).

Faire de même pour le fromage (*qui lui, devra être légèrement inférieur à la tranche de jambon*)

Refermer les escalopes en deux en veillant à ce que rien ne dépasse. Si vous voulez, vous pouvez vous aider de cure-dent (coupés en deux) pour maintenir les chaussons fermés.

Préparer trois assiettes creuses, une pour la farine, une pour l'œuf battu en omelette et une pour la chapelure. Passer les cordons bleus dans la farine (enlever le surplus si nécessaire) puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure. Pour une belle dorure renouveler une fois dans l'œuf battu et la chapelure.

Vos cordons bleus sont à présents panés.

Dans une poêle faire fondre du beurre et placez les cordons bleus sur feu doux, les faire cuire environ 5 minutes de chaque côtés, en ajoutant du beurre avant de les retourner.

Continuer la cuisson au four, 20 minutes à 180°C, dans un four préchauffé. Cela permettra à la viande d'être bien cuite, au fromage d'être complètement fondu et à la chapelure de ne pas brûler.

Servez dès que c'est prêt avec l'accompagnement de votre choix. J'ai opté pour une salade verte!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>