

# Cordon bleu de veau



Escalope, jambon, raclette  
Avant pliage et chapelure



Le service, après panure et cuisson  
5 min par face

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 2\*10 min



2 escalopes fines  
de veau



2 tranches fines  
de jambon



2 tranches fines  
de raclette

Farine  
Jaune d'œuf  
Chapelure  
(3 assiettes)

La panure



Poivre et sel

## Préparation

1. Bien étaler les escalopes sur le plan de travail.
2. Les garnir avec le jambon.
3. Rajouter le fromage en tranches fines.
4. Poivrer et saler léger.
5. Plier les escalopes en deux et couper le jambon et le fromage qui dépassent.
6. Préparer 3 assiettes : Farine, jaune d'œuf, chapelure.
7. Tremper les escalopes dans la farine, puis le jaune d'œuf puis la chapelure.
8. Faire chauffer une poêle avec du beurre.
9. Faire dorer les escalopes 2 fois 5 min. Réserver. Surveiller la dorure.
10. Servir chaud, avec une salade.

Option : Vous pouvez remplacer le veau par du poulet ou de la dinde !

\* \* \* 12 février 2022 \* \* \*