



Escalope cordon bleu

Ingrédients (pour 4 pers.)

- 4 escalopes de veau (longues et fines de préférence)
- 4 tranches de Gruyère
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 oeuf
- 8 cuillères à soupe de chapelure
- 10 cl de vin blanc sec
- beurre (ou huile pour cuisson)
- sel, poivre

Pour la garniture :

- 4 cuillères à soupe de sauce à la crème

Préparation :

- Garnir chaque escalope d'une tranche de gruyère et d'une tranche de jambon blanc, saler et poivrer.
- Rouler et fermer à l'aide d'une pique de bois.
- Tremper dans un oeuf battu, puis dans un fond de chapelure.
- Faire ensuite revenir dans un peu d'huile ou de beurre, déglacer au vin blanc sec, et laisser cuire 10 minutes.
- Servir nappé d'une sauce à la crème ou de petits légumes.