

# Le cordon bleu

**Ingrédients : (pour deux cordons bleus)**

- 2 belles tranches d'escalope de dinde
- 1 pincée de sel, de poivre et de piment d'Espelette
- 100g d'emmental, de cheddar ou de mimolette
- 3 c à s de farine
- 2 œufs
- 50g de chapelure
- 20cl d'huile ou bain de friteuse



- Aplatissez une tranche de dinde à l'aide d'une casserole après l'avoir emballée dans un papier sulfurisé.
- Assaisonnez les deux côtés avec un mélange sel, poivre et un peu de piment d'Espelette. Disposez la tranche de jambon et de l'emmental, du cheddar ou de la mimolette par-dessus. Refermez la viande sur elle-même ou en rouleau.
- Singez-la, passez-la dans de l'œuf, dans la chapelure et cuisez le cordon bleu ainsi obtenu dans une poêle huilée ou à la friteuse.

**Max  
& VÉNUS**