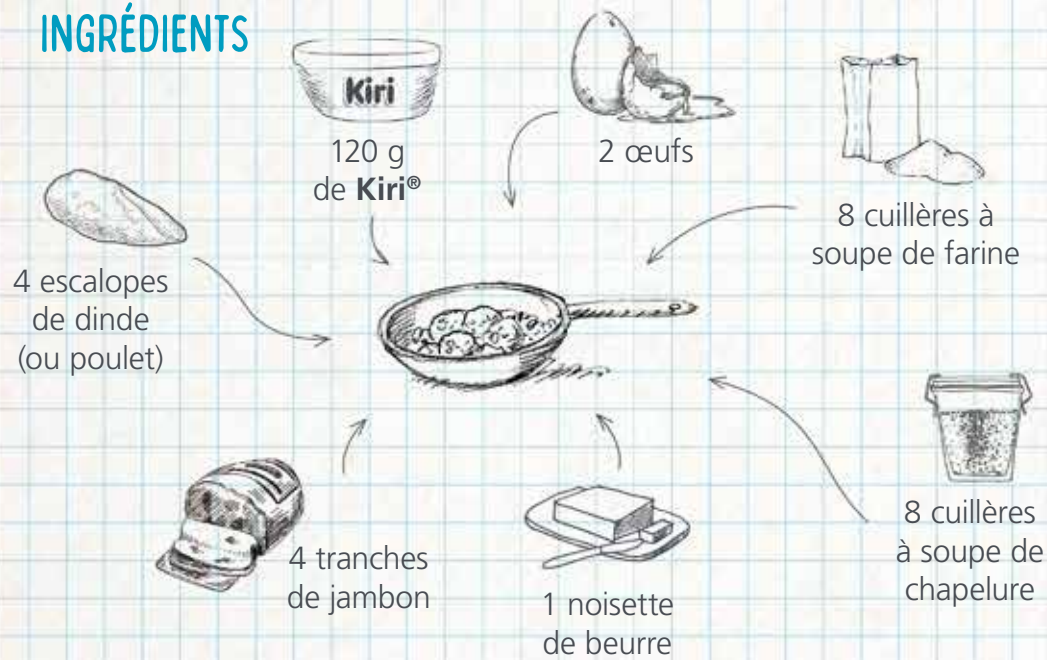


CORDON BLEU et Kiri®

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min. / Cuisson : 15 min.

INGRÉDIENTS



PRÉPARATION

- 1 Placer les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé et les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2 Sur chaque escalope mettre une tranche de jambon puis recouvrir de Kiri®.
- 3 Refermer les escalopes en deux en veillant à ce que rien ne dépasse, couper le jambon si nécessaire.
- 4 Prévoir 3 assiettes et mettre dedans la farine, les œufs battus et la chapelure.
- 5 Tremper chaque escalope d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et pour finir dans la chapelure.
- 6 Pour une belle dorure, tremper de nouveau votre escalope dans l'œuf battu et la chapelure.
- 7 Dans une poêle, faire fondre la noisette de beurre et faire cuire les cordons bleus à feu doux environ 5 minutes de chaque côté.



♥♥
Un cœur crémeux
au bon goût de Kiri®
pour une recette simple
et gourmande!