

# Cordon bleu maison



4 personnes



25 minutes



Facile

## Ingrédients

- 4 escalopes de poulet
- 8 fromages à hamburger ou 8 tranches d'emmental
- 4 tranches de jambon
- De la chapelure
- 1 oeuf
- Sel et poivre

## Préparation

Diviser les escalopes en 2 dans le sens de la longueur, les assaisonner.

Poser une tranche de jambon sur une des faces de l'escalope puis 2 tranches de fromage à hamburger ou d'emmental.

Refermer l'escalope avec l'autre face.

Battre un œuf entier dans un bol et faire tremper le cordon bleu sur toutes ses faces. Puis le tremper dans la chapelure.

Une fois le cordon bleu pané, le faire cuire dans un poêle huilée bien chaude sur chaque face. Cuire une quinzaine de minutes.