



Cordon bleu au Reblochon

Temps de préparation : 15 à 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 grandes escalopes de poulet
- 4 tranches de jambon Madrange « Mon Jambon Blanc »
- ½ Reblochon
- 1 œuf
- 100 g de chapelure
- 100 g de farine
- 15 g de beurre
- Sel et poivre

1. Déposer les escalopes de poulet sur votre plan de travail et les frapper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour les aplatir et les détendre. Saler et poivrer vos escalopes.
2. Déposer 1 tranche de jambon sur chaque escalope. Couper une fine tranche de reblochon et la déposer au milieu.
3. Replier les escalopes en deux dans le sens de la longueur pour former vos cordons bleus.
4. Battre un œuf en omelette dans une assiette creuse. Déposer la farine dans une autre assiette et la chapelure dans une dernière assiette.

5. Tremper chaque cordon bleu dans la farine puis l'œuf et enfin la chapelure. Recommencer en replongeant une nouvelle fois le cordon bleu dans l'œuf puis la chapelure afin d'obtenir une croûte bien homogène.
6. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen et faire cuire les cordons bleus environ 8 minutes de chaque côté, à ajuster selon leur épaisseur. La viande doit être cuite à cœur et le fromage coulant.
7. Déguster.

© [Madrangé](#)