

Cordon bleu au fromage d'alpage



Ingrédients par personne

- 1 escalope de veau d'environ 125 g, à faire entailler et aplatir par le boucher
- 1 cc de moutarde
- jambon d'épaule
- fromage d'alpage
- sel
- un peu de poivre noir
- farine
- 1 œuf
- chapelure
- beurre à rôtir ou huile pour rôtir

Préparation

Badigeonner de moutarde l'intérieur de l'escalope, garnir de jambon et de fromage d'alpage et refermer. Poivrer et saler.

Mettre la farine, l'œuf battu et la chapelure dans trois assiettes.

Retourner l'escalope dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Bien presser la panure.

Griller le cordon bleu des deux côtés pendant environ 5 minutes dans beaucoup de beurre à rôtir (la viande doit être légèrement immergée) à feu moyen.