



Jean Caby
depuis 1919

Le cordon bleu maison



Recette pour
4
personne(s)



Préparation
10 min



Cuisson
8 min

INGREDIENTS

- 20 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 tranches de blanc de poulet
- 8 tranches de bacon Jean Caby
- 4 tranches de toastinette
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 1 œuf



CONSEILS DE PREPARATION

- 1) Dans chaque tranche de poulet mettre deux tranches de bacon l'une à côté de l'autre et poser dessus une tranche de fromage.
- 2) Refermer le tout en pliant la tranche en deux.
- 3) Prévoir 3 assiettes et mettre dedans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Tremper chaque escalope d'abord dans la farine,
- 4) Puis dans l'œuf
- 5) Et pour finir dans la chapelure.
- 6) Les faire cuire quelques minutes de chaque côté dans une poêle avec un peu de beurre.

Jean Caby a dit : Bon appétit ! 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com