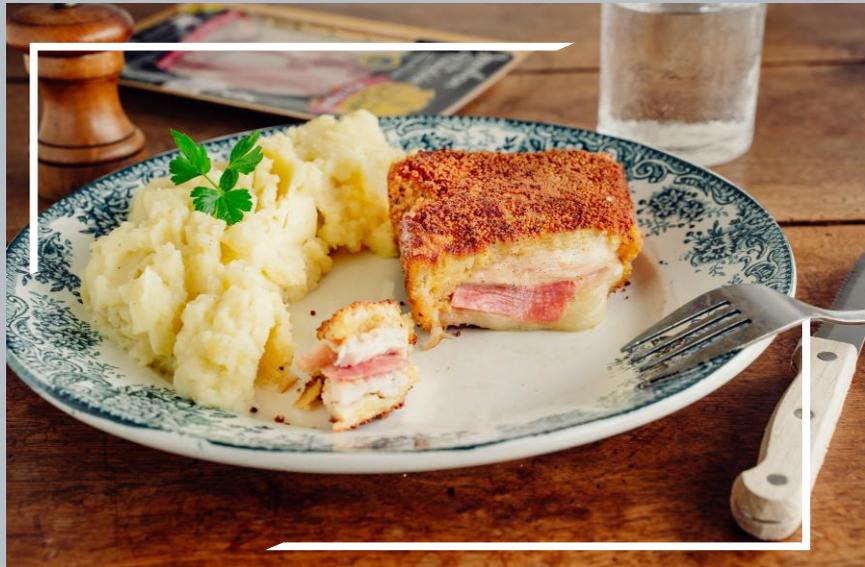


# Cordon bleu au JAMBON DOUBRAISÉ et Beaufort.

**FRANCE D'OLONA**



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
Env. 16 min.

## Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon doubraisé
- 4 escalopes de poulet
- 4 tranches de Beaufort
- chapelure
- 1 œuf
- huile
- poivre

## La Préparation

- I. Incisez les escalopes et ouvrez-les pour qu'elles soient bien plates.
- II. Poivrez l'intérieur de la viande, puis recouvrez chaque escalope avec une tranche de jambon doubraisé et une tranche de Beaufort.
- III. Refermez les escalopes et attachez-les avec une ficelle alimentaire.
- IV. Dans un bol, fouettez l'œuf, salez et poivrez. Versez la chapelure dans un plat.
- V. Roulez la viande dans l'œuf puis dans la chapelure. Répétez au moins 2 fois l'opération afin que la chapelure ne se décolle pas durant la cuisson.
- VI. Faites cuire dans une poêle avec de l'huile, à feu moyen, environ 8 min sur chaque face.
- VII. Servez accompagné d'une purée maison.

**FRANCE D'OLONA**

Le Charcutier de la Restauration

# Bon appétit !

SALAISONS DES OLNONES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

