LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine

Escalopes de dinde au comté, pour 4 personnes :

4 escalopes de dinde
4 tranches de jambon fumé du Haut-Doubs, j'ai pris du brési pour tester
4 fines tranches de Comté
2 oeufs
2 cuillères à soupe d'huile
200g de chapelure
25g de farine
50g de beurre
sel, poivre

Battre les oeufs avec une cuillerée d'huile, le sel, le poivre. Aplatir ou non les escalopes. Les passer dans la farine et retirer l'excédent en les tapotant dans les mains

Poser les tranches de comté et de jambon fumé dessus.

Passer l'ensemble dans l'oeuf battu et dans la chapelure.

Bien appuyer avec la paume de la main pour faire adhérer la chapelure.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et l'huile. Poser délicatement les escalopes côté viande et laisser cuire environ 5 minutes sans y toucher sur le coin du feu. Lorsque le côté est bien doré, retourner l'escalope et cuire 5 minutes. Servir aussitôt avec des haricots verts par exemple ou des pommes de terre vapeur.

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

http://emilie25besancon.canalblog.com
teyssieux.emilie@neuf.fr