



Facile



4 personnes



10 min de préparation



30 min de cuisson

Paupiettes de veau cordon bleu



Suggestions:

Pinot blanc

Anjou rouge

Ingrédients

4 fines escalopes de veau
2 tranches de jambon de
Parme
2 œufs
4 tranches de comté
50g de beurre
Chapelure
4 cuillères à café de
moutarde
Sel, poivre

Préparation

- 1 Posez les escalopes à plat sur une planche. Successivement, les garnir avec une tranche de gruyère, 1/2 tranche de jambon puis badigeonnez de moutarde.
- 2 Roulez les escalopes, ainsi garnies sur elles-mêmes, fermez les extrémités puis ficeliez.
- 3 Plongez les paupiettes dans les œufs battus, ensuite roulez-les dans la chapelure. Faites-les revenir à feu vif dans une cocotte avec le beurre, baissez le feu et laissez cuire 30 minutes.
- 4 A la fin de la cuisson, déglacer avec un peu d'eau.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des croquettes de pommes de terre ou des pommes dauphine.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise