

■ LES CORDONS-BLEUS

«MAISON»

pour 4 personnes

4 fines escalopes de veau d'environ 100 g; 50 g de gruyère; un peu de sel; un peu de poivre; 4 fines tranches de jambon; 1 œuf; 2 cuillerées à soupe de farine; 3 cuillerées à soupe de panure.

1. Aplatir les escalopes, afin qu'elles soient longues et fines. Les assaisonner de sel et de poivre. Couper le fromage en 4 tranches. Recouvrir chaque demi-tranche de viande avec une tranche de jambon et une de fromage.

2. Replier la partie non recouverte par-dessus. Fermer avec des cure-dents. Battre légèrement l'œuf dans un bol. Tourner les cordons-bleus d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et ensuite dans la panure.

3. Dorer les tranches de chaque côté dans l'huile bouillante durant dix minutes. C'est-à-dire cinq minutes de chaque