

# Lucullus succullus

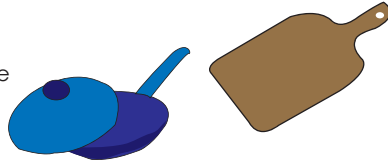


## ESCALOPE À LA MANIÈRE DE LUCULLUS

Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 8 minutes  
(Pour 4 personnes)

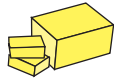
Les ustensiles :

- 1 poêle avec couvercle
- 1 planche en bois



Les ingrédients :

- 4 escalopes fines
- 4 tranches de jambon cru
- 4 lamelles de gruyère
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- sel et poivre



Farine légèrement les escalopes. Fais fondre ton beurre dans la poêle.

Fais dorer tes escalopes 4 minutes de chaque côté.

Puis dépose sur chaque escalope le jambon cru et le gruyère que tu auras découpés à la taille de l'escalope.

Couvre et laisse cuire jusqu'à ce que le gruyère soit fondu.