

# Iucullus succullus



## CORDONS BLEUS À LA TOMME DE CHÈVRE ET ESTRAGON

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 10 minutes  
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 plateau
- 1 poêle



Les ingrédients :

- 400 g de tomme de chèvre
- 4 escalopes de poulet
- 2 tranches de jambon blanc
- 2 branches d'estragon
- 200 g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de chapelure
- Huile d'arachide
- Sel, poivre



crédit photo : Pierre-Louis VIEL pour l'ANICAP



Découpe la tomme de chèvre en lamelles d'environ 5 mm d'épaisseur.

Étale les escalopes bien fines sur un plateau. Dépose une demi-tranche de jambon par dessus, ensuite la tomme de chèvre, puis parsème le tout de quelques feuilles d'estragon. Replie l'escalope sur elle-même.

Dans une grande assiette, verse la farine. Dans une seconde grande assiette, délaye les jaunes d'œufs dans 6 cuillerées à soupe d'eau. Dans une troisième assiette, verse la chapelure.

Enfarine l'escalope de chaque côté, puis trempe-la dans les jaunes d'œufs puis recouvre-les de chapelure.

Dans une poêle, fais chauffer un tout petit peu d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, déposes-y les cordons bleus. Laisse-les cuire de

chaque côté pendant 5 minutes environ.