



Cordon Bleu

Gordon Blö



8 morceaux de bœuf fin haché
16 tranches de fromage parmesan
8 tranches de rôti de bœuf ou de jambon
2 œufs
1 tasse de farine
2 tasses de chapelure
1 cuillère à café de sel
De l'huile pour la grillade

- # Prenez le premier bifteck, installez sur une surface plate. Rajoutez dessus 1 tranche de fromage parmesan, puis un jambon sur le fromage, puis un fromage sur le jambon.
- # Fermez le bifteck avec les ingrédients avec l'autre morceau.
- # Coupez les bouts de bifteck qui viens dessus pour qu'elles se collent.
- # Préparez les autres cordons bleu de la même façon. (Faites 4 portions de cordon bleu)
- # Coulez les cordons bleu en premier dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- # Laissez cuire dans une poêle avec un peu d'huile. (N'utilisez pas de beurre car la chapelure absorbe le beurre)
- # Vers la cuisson, rajoutez du sel, du poivre noir selon la volonté. Servez en compagnie de la purée de pomme de terre ou d'autre garniture de volonté.

N-B : Gordon blö est une recette classique française. Son nom original est « Cordon Bleu ».