

WANGS*

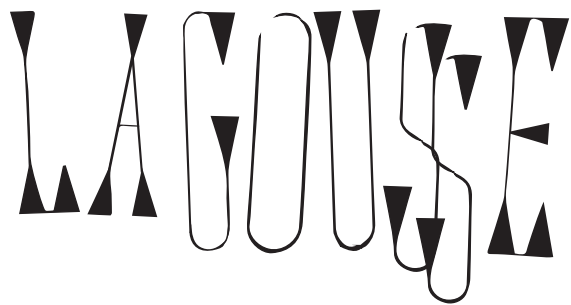
Una Deliziosa Quotidienne de Dykitchen

CORPS

DOINNE




ELLEUE



Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



INGRÉDIENTES

- escalope de dinde
ou de poulet
- du jambon blanc
- du fromage
à burger
- un œuf
- de la farine  25
- de la chapelure
ou des biscottes
broyées
- du sel
- et du poivre



CORPS DONNE
ELEUE

LA MUSE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



**Les formes
des cordonnnes
vont dépendre
des tranches
d'escalope
que vous
allez réussir
à fabriquer.**

**Pas de soucis æ 25
Les petites
cordonnnes sont
tout autant
délicieuses que
les gigantesques.**



CORPS D'ORNE
ELEVE



Couper une tranche
d'escalope le
plus fin possible.

La placer entre
deux feuilles de
papier cuisson ou
de papier sulfurisé.

Al'aide d'un rou-
leau à pâtisserie
d'une casserole ou
de n'importe quoi
en fait, taper sur le
papier pour aplatir
au maximum votre
morceau d'escalope.

25



LA NOUVE

la Delezirosa Quotidienne
de Dykitchen



Saler et poivrer
cette tranchette
des deux côtés.

Ydéposer du
jambon de
manière à ce qu'il
reste un pourtour
de 1 cm d'escalope.

Recouvrir la même
surface de 
fromage à burger.

Replier le tout
en deux.

Aplatir le contour.



CORPS D'ONNE
ELEUE



Et maintenant, comme
pour toute friture,
il s'agit de respecter
les trois étapes de
préparation :

1 - enfariner en
tapotant pour
enlever le surplus

2 - tremper dans
un bain d'œuf battu **25**

3 - rouler dans
la chapelure
(Pour plus de crous-
ti, les étapes 2 et 3
peuvent être répétées)



LA MUSE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Dans une poêle à feu moyen, faites chauffer de l'huile et du beurre et y faire griller les cordonnnes bleues sur les deux faces.

Si elles sont bien dodues, vous pouvez les passer une dizaine de minutes au four, à 180°C.



CORPS D'OMME
BLEUE

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.