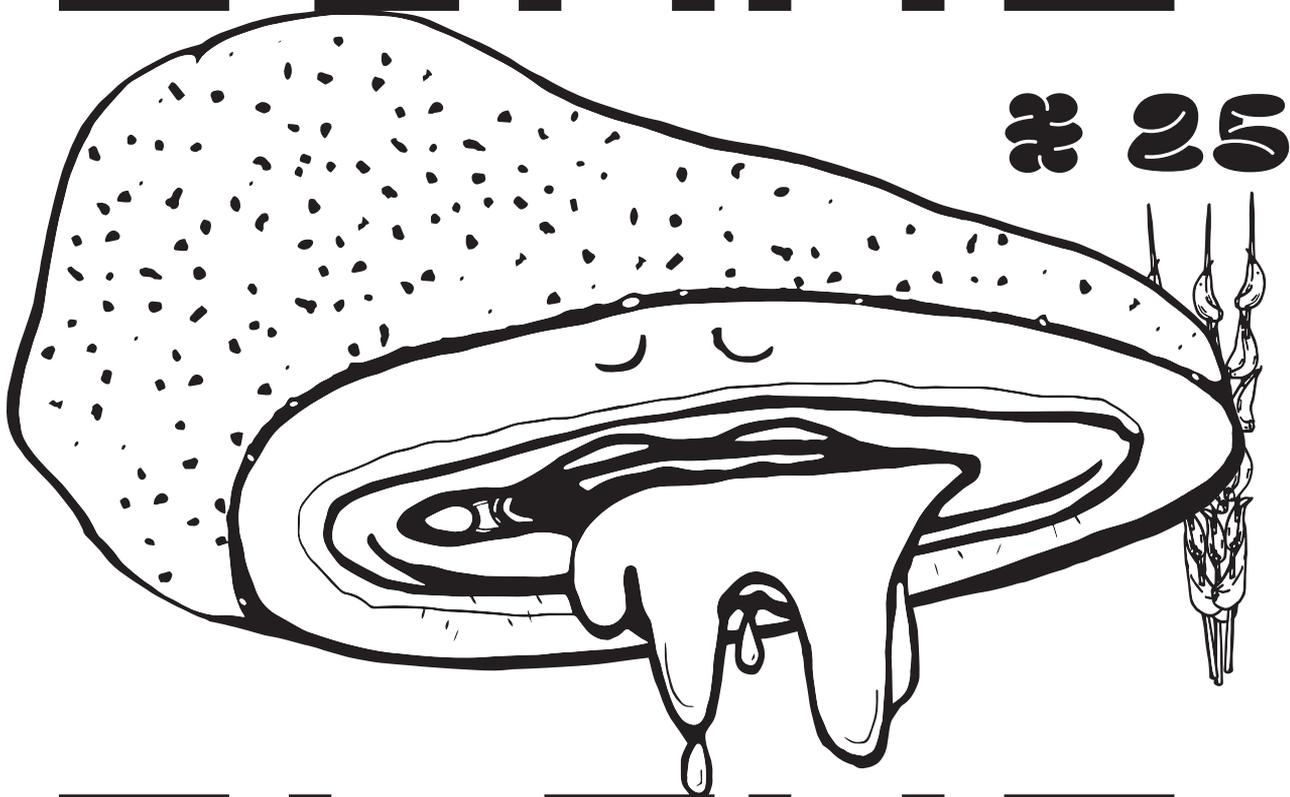


WANNIS

Una Deleziosa Quotidienne de Dykitchen

CORRIPS
DOMINE



≈ 25

ELLEUE

WANNNE

Una Deleziosa 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
BLEUE

WANNNE

Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen



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

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



CORPUS DOMINE
BLEUE

WANNY

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



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.



CORPS D'OMME
BLEUE

WANNNE

Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Saler et poivrer
cette tranquette
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 OONNE
ELEUE

LA MUSE

Una Deleziosa Quotidiana
de Dykitchen



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 crousti, les étapes 2 et 3 peuvent être répétées)



CORPS D'OMME
BLEUE

WAGNONS

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 **S**dodues, vous pouvez les passer une dizaine de minutes au four, à 180°C.



CORPS D'OMME
BLEUE

LA MONTAGNE

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitcher



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