

Cordon Bleu de dinde au Brugge Vieux

Ingredientien:

- 4 filets de dinde
- 2 tranches de jambon cuit
- 2 tranches de Brugge Vieux
- poivre et sel
- 6 c à s de farine
- 2 oeufs
- 200 g de panko (ou panure)
- huile d'olive

Pour servir

- asperges blanches cuites avec du beurre fondu et du persil
- pommes de terre grenaille

Préparation:

1. Garnissez la moitié de chaque filet de dinde d'une demi tranche de Brugge Vieux, d'une demi tranche de jambon et à nouveau, d'une demi tranche de Brugge Vieux.
2. Repliez le filet et fixez les extrémités avec un cure-dent.
3. Salez et poivrez les cordon bleus.
4. Panez-les : passez-les d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et finalement dans le panko.
5. Chauffez une dose généreuse d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
6. Faites-y dorer les cordons bleus, baissez le feu et terminez la cuisson à feu doux.
7. Servez les cordons bleus avec les asperges blanches, les pommes grenaille et le persil.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

20 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/cordon-bleu-de-dinde-au-brugge-vieux>