



L'Escalope Kids façon cordon bleu



Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 2 personnes



6 escalopes
de volaille



300g de
lamelle kids
kebab



6 tranches
d'emmental



2 œufs



300g de
Chapelure



60g de farine
Sel/poivre

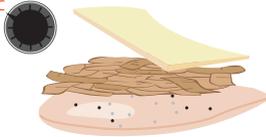
Préparation

Avec l'aide
d'un adulte



1

FOUR
180°C



Préchauffe le four à 180°C.

Sale et poivre les escalopes de volaille.
Dépose 50 gr de lamelles kids kebab et une
tranche d'emmental sur chaque escalope.

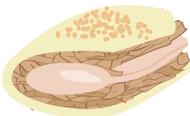
2



Pour réaliser la chapelure :

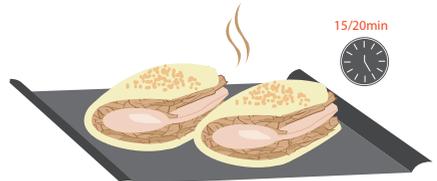
Dans un premier saladier, bas les oeufs
Dans un second saladier, verse la farine
Dans un troisième saladier, verse la chapelure.

3



Plie chaque escalope de volaille en deux puis
passe-les successivement dans la farine,
les œufs battus puis la chapelure.

4



Beurre un plat allant au four et dépose-y les
cordons bleus kebab. Fais cuire pendant 15
à 20 minutes jusqu'à temps que les cordons
bleus soient bien dorés.