



Cordon bleu tempête

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients

- 3 escalopes de volaille
- 3 tranches de jambon blanc
(un peu épaisses)
- 150gr de gruyère
- 150gr de chapelure dorée
- 4 grosses pommes de terre
- 50gr de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive

Préparation



- 1 - Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau (départ eau froide) et dans leur peau.
- 2 - Pendant la cuisson des pommes de terres, émincez en lanières le poulet et le jambon blanc .
- 3 - Dans une poêle, faites sauter le poulet avec l'huile d'olive, assaisonnez, puis au dernier moment rajoutez le jambon blanc .
- 4 - Épluchez et écrasez les pommes de terre à la fourchette ; incorporez le beurre et assaisonnez.
- 5 - Dressez dans votre assiette : d'abord la purée au centre de l'assiette (en faisant le puit avec une louche,) dans le puit mettre la volaille et le jambon, puis parsemez le fromage râpé et pour finir saupoudrez de chapelure .



Les recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

