



### ***Ingédients***

- 2 escalopes de poulet, de dinde ou de veau
- 100 g de Munster DODIN au cumin
- 4 tranches de jambon cru
- 2 œufs
- 100 g de chapelure
- 50 g de farine

## **Cordon Bleu du Grand-Père**

- Commencer par aplatir légèrement les escalopes à l'aide d'un attendrisseur de viande. Les assaisonner avec du sel et du poivre des deux côtés,
- Couper le Munster au cumin en tranches fines,
- Disposer deux tranches de jambon cru sur chaque escalope, puis placer les tranches de Munster au cumin sur le jambon,
- Replier les escalopes en deux, en enfermant le jambon et le Munster à l'intérieur. Appuyer sur les bords pour bien sceller les cordon bleu,
- Préparer une station de panure : mettre le cordon bleu dans la farine, puis dans les œufs battus et pour finir dans la chapelure,
- Faire frire les cordons bleus jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le fromage à l'intérieur soit bien fondu.