

Cordons bleus de dinde au Société Crème

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 10 mn*Agrémentez ce plat de quelques câpres : elles lui apporteront un trait d'acidité et rehausseront ses saveurs.*

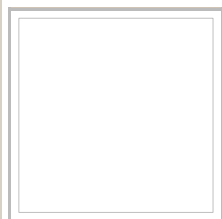
Ingrédients

- 4 escalopes de dinde
- 4 tranches de jambon fumé
- 2 oeufs
- 40 g de farine
- 80 g de chapelure
- 6 portions de société crème
- 30 g de beurre
- sel fin
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Placez les escalopes sur votre plan de travail et aplatissez-les à l'aide d'une casserole afin qu'elles ne se rétractent pas à la cuisson.
- 2 Salez-les et poivrez-les.
- 3 Mettez sur chaque escalope 1 tranche de jambon et 1 portion et 1/2 de Société Crème.
- 4 Repliez en 2 et réservez au réfrigérateur.
- 5 Cassez les oeufs dans une assiette et battez-les. Dans une autre, versez la farine et dans une dernière, la chapelure.
- 6 Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
- 7 Trempez vos cordons bleus dans la farine, les oeufs puis la chapelure.
- 8 Quand le beurre est bien mousseux, poêlez vos cordons bleus de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient cuits et bien dorés.

Proposé par

Roquefort Société®

Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

