

## Cordon bleu de poulet

Adoré par les enfants (mais aussi les grands bien évidemment), nous vous proposons la recette du cordon bleu fait maison !

[Imprimer](#)

Cordon bleu de poulet

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 40 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- - 6 [filets de poulet](#)
- - 6 tranches de jambon blanc
- - 6 tranches d'emmental
- - 3 œufs
- - 100 g de chapelure
- - 100 g de noisettes concassées
- - 100 g de farine
- - 3 cl d'huile

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

- - 6 pincées de sel
- - 6 tours de moulin à poivre
- - 500 g de [sauce tomate cuisinée](#)
- - 1 càs de [basilic coupé](#)

### Instructions

1. Pour les cordons bleus :
2. Préchauffer le four à 200°.
3. Couper les filets de poulet Toupargel en 2 dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout, les ouvrir et assaisonner l'intérieur de poivre et de sel.
4. A l'intérieur du filet de poulet, déposer une tranche de jambon pliée en deux pour ne pas qu'elle dépasse, puis une tranche de d'emmental.
5. Refermer avec l'autre moitié du poulet et le maintenir fermé à l'aide d'un pic en bois.
6. Dans un bol, battre les œufs entiers, saler et poivrer.
7. Dans un autre bol, mélanger la chapelure et les noisettes concassées.
8. Dans un troisième bol, déposer la farine.
9. Rouler les cordons bleus dans la farine, puis enlever l'excédent.
10. Les déposer ensuite dans l'œuf puis les rouler dans la chapelure.
11. Dans un poêle chaude avec de l'huile, faire colorer les cordons panés sur chaque face environ 2 minutes, puis terminer la cuisson au four environ 10 minutes pour que vos cordons soient tendres.
12. Pour la sauce :
13. Dans une casserole, faire décongeler la sauce tomate et ajouter un peu de basilic coupé Toupargel.
14. Enlever délicatement les pics en bois et servir les cordons accompagnés de la sauce tomate.

---

L'astuce du Chef : Variez les fromages en utilisant du cheddar, de la mozzarella ou du morbier par exemple.

---

**Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---