

## **cordon-bleu au parmesan et au cheddar**



**Pour deux cordons-bleus.**

**Temps de préparation : 10 minutes.**

**Temps de cuisson : 12 minutes.**

**Pour toutes les bourses.**

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 tranches de dinde
- 2 œufs
- Du persil
- De la chapelure
- De la Farine
- Du parmesan
- Du cheddar

### **PRÉPARATION :**

1. Dans chaque tranche de dinde, que vous aurez pris le temps de découper au préalable, placez le cheddar. Refermez la tranche.
2. Dans une assiette, mettez la farine, la chapelure et le parmesan. Mélangez afin que le rendu soit uniforme.
3. Dans un petit bol ou une assiette creuse, cassez les deux œufs en ajoutant du sel et du poivre, battez-les à la fourchette.
4. Trempez chaque tranche de dinde dans les œufs.
4. Roulez les tranches de dinde dans l'assiette de farine, de chapelure et de parmesan. Veillez à ce que chaque tranche soit bien recouverte de chapelure.
5. Faites cuire à la poêle les tranches de dinde pendant 6 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
6. Mettez le résultat sur une assiette, assaisonnez avec du parmesan et du persil coupé finement.