

## Cordon bleu roulé au bleu d'Auvergne



Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

### Ingrédients

2 gros blancs de poulet  
4 tranches de jambon  
200 g de Bleu d'Auvergne  
8 brins de persil  
1 œuf  
6 biscottes  
Sel  
Poivre

Coupez les blancs de poulet en deux dans l'épaisseur.

Déposez chaque escalope entre 2 feuilles de film fraîcheur et aplatir au rouleau à pâtisserie, salez et poivrez chaque morceau des deux côtés. Taillez des lamelles de bleu d'Auvergne et en recouvrir les 4 escalopes, puis ajoutez le jambon découpé.

Roulez le poulet sur lui-même dans le sens de la largeur et l'envelopper fermement dans le film fraîcheur, puis nouez les extrémités. Mettez au congélateur 1 heure.

Faites chauffer la friteuse, ou à défaut, une poêle avec de l'huile végétale. Battez les œufs, salez et poivrez. Mixez les biscottes pour en faire de la chapelure.

Déballer les cordons bleus et roulez-les dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

À l'aide de deux fourchettes, plongez-les dans la friteuse et laissez frire environ 6 à 7 mn.

Sortez-les de la friteuse et laissez-les égoutter quelques minutes sur une grille, puis servez-les avec des légumes verts.

**Astuce :** si vous avez du pain rassis, vous pouvez le mixer, pour vous en servir de chapelure.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel