

Cordon rose au Pink Queen Cheese



Informations

Personnes : 4
Préparation : 45 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 150 g de Pink Queen Cheese
- 4 escalopes de poulet
- 4 tranches de jambon cru
- 2 œufs
- Chapelure
- Farine
- Sel fin, poivre du moulin
- Huile de tournesol

Étapes de la préparation

1. Commencez par préparer les escalopes : pour ce faire, aplatissez-les légèrement pour les rendre plus fines et plus faciles à plier.
2. Assaisonnez les escalopes avec du sel et du poivre des deux côtés.



3. Sur chaque escalope, placez une tranche de jambon et une belle tranche de Pink Queen Cheese.
4. Réservez 50 g de fromage que vous râpez.
5. Pliez en deux chaque escalope sur elle-même, en veillant à bien enfermer le jambon et le fromage à l'intérieur.
6. Dans trois bols séparés, préparez une panure à l'anglaise : versez la farine dans le premier bol, les œufs battus dans le deuxième et la chapelure dans le troisième.
7. Prenez chaque cordon rose et passez-le d'abord dans la farine, en veillant à bien l'enrober. Ensuite, trempez-le dans les œufs battus, en s'assurant qu'il est entièrement recouvert. Enfin, roulez-le dans la chapelure, en appuyant légèrement pour que la panure adhère bien.
8. Placez les cordons roses panés sur une assiette et **réfrigérez-les pendant environ 15 minutes**. Cela permettra à la panure de se fixer avant la cuisson.
9. Pendant ce temps, chauffez suffisamment d'huile végétale dans une poêle pour la friture.
10. Lorsque l'huile est chaude, faites frire les cordons roses jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Cela prend généralement environ 4 à 5 minutes de chaque côté.
11. Parallèlement, préchauffez le four en position grill.
12. Parsemez le Pink Queen Cheese râpé restant sur les cordons roses et laissez le fromage gratiner légèrement avant de servir le tout bien chaud.

? **Astuce** : Accompagnez le cordon rose d'une salade ou de frites maison.