## Cordon bleu du terroir

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 escalopes de poulet

2 tranches de jambon cru

1 camembert

100g de chips

2 œufs

40g de farine

3 brins de persil

huile neutre

sel, poivre

## **Préparations**

- 1)Coupez le camembert en lamelles .Ciselez le persil Placez chaque escalopes entre deux feuilles de papier alimentaire et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Saler,poivrer, puis posez une tranche de jambon ,des lamelles de camembert et parsemez de persil ciselé.Repliez les escalope sur elles-même pour former des chaussons en appuyant bien et en les maintenant si besoin avec un pic en bois.
- 2)Battez les œufs dans une assiette creuse versez la farine dans une deuxième assiette et écrasez les chips dans la troisième.
- 3) Panez chaque chausson en l'enrobant de farine, puis en le trempant dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure de chips. Faite chauffez une poêle huilée et faites-y-cuire les cordons bleus 6 à 8 minutes sur chaque face en retournant régulièrement. Servez avec des chips.