



Escalopes de veau « Cordon bleu » aux Röstis aux oignons Lutosa

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 250 g de Röstis aux oignons Lutosa
- 2 escalopes de veau de 120 g
- 2 tranches d'emmental
- 2 tranches de jambon cuit
- 1 oeuf
- 2 cuillerées à soupe de chapelure
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 noix de beurre ou de margarine

Préparation

- Bien aplatir les escalopes et les assaisonner.
- Recouvrir la moitié de l'escalope d'une tranche d'emmental et d'une tranche de jambon.
- Refermer comme un chausson et souder les bords avec un peu de blanc d'oeuf.
- Passer ensuite la préparation dans le jaune d'oeuf battu, la farine, puis la chapelure.
- Faire cuire de chaque côté dans du beurre ou de la margarine.
- Cuire les Röstis selon les indications du sachet.
- Disposer les cordons bleus et les Röstis sur les assiettes.

Conseil: divers légumes accompagnent parfaitement ce plat: endives, champignons, brocolis.

Vin: un Fendant du Valais suisse donne une note authentique à ce plat délicieux.

