



Sot-l'y-Laisse de Dinde Cordon Bleu



Suggestion de présentation

pour 2 à 3 personnes:

6 sot l'y laisse de dinde
3 tranches de bacon
3 tranches d'emmental
40 g de farine
40 g de chapelure
1 oeuf
huile, beurre
sel & poivre du moulin

Couper en deux horizontalement le sot-l'y-laisse pour former un "portefeuille", garnir d'une petite tranche d'emmental, de bacon et d'une autre tranche d'emmental, refermer et maintenir à l'aide d'une pique en bois, assaisonner.

Casser l'oeuf dans un bol, ajouter 1 càc d'huile, assaisonner de sel & poivre et battre avec une fourchette.

Passer successivement les sot-l'y-laisse dans la farine (retirer l'excédant), dans l'anglaise et dans la chapelure.

Verser dans un sautoir de l'huile avec une noisette de beurre et cuire les sot-l'y-laisse à feu très doux, les retourner à mi-cuisson.