

Bleu de Sassenage sur escalopes de veau



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

7 minutes

Ingrédients

Fromage : 120 g de [Bleu du VERCORS-Sassenage](#), AOC

6 escalopes de veau assez minces,

80 g de beurre,

2 cuillères d'huile,

4 oeufs entiers,

Poivre, sel et farine,

Chapelure,



Préparation

Faire cuire 3 oeufs durs et les passer sous l'eau froide pour les refroidir. Faire dorer les escalopes sur une seule face dans un mélange de 20 g de beurre et d'une cuillère d'huile. Les retirer de la poêle. Mélanger à la fourchette le Bleu du VERCORS-Sassenage avec 60 g de beurre. Tartiner la face cuite des escalopes avec cette préparation. Eplucher et fendre les oeufs en deux et poser une moitié sur chaque escalope. Rouler, ficeler et fariner ces escalopes farcies, les passer dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Les faire rissoler de toutes parts dans le reste de matière grasse. Saler et poivrer.