

Chausson de volaille au Langres



Catégorie

Entrée



Personnes

1 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Langres](#) : 150 g

- 1 escalope de volaille
- 1/2 tranche de jambon – chapelure
- œuf pour panure
- 40 cl de crème
- sel et poivre

Préparation

Prendre une escalope de volaille bien fine. Déposer en son milieu une demie tranche de jambon avec un beau morceau de Langres. Refermer l'escalope puis la badigeonner de jaune d'œuf avant de la passer dans la chapelure. Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre et d'huile. Faire cuire le chausson à feu doux 10 min de chaque côté.

- Mélanger dans une casserole le reste du Langres avec un peu d'eau, du sel et du poivre. Faire chauffer à feu doux en prenant soin de bien remuer jusqu'à ce que le Langres soit complètement fondu. Ajouter la crème et faire réduire.
- Disposer le chausson sur une assiette et napper avec la sauce bien chaude.