

Langres en sauce et son Escalope de volaille



Catégorie

Plat



Personnes

2 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Langres](#) AOC : 50g

- 2 escalopes de volaille
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- beurre
- farine
- chapelure
- sel
- poivre

Préparation

– Paner les escalopes en les passant dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Faire cuire les escalopes dans une poêle avec un peu de beurre. Saler et poivrer.

– Découper le Langres en petits morceaux. Dans une casserole, verser la crème et ajouter le fromage. Faire fondre jusqu'à l'obtention d'une sauce parfaitement homogène mais ne pas faire bouillir. Saler et poivrer.

– Servir accompagné de brocolis et de pommes de terre vapeur