



6



**GREG**





4 loups



20 min



moyen



8 min

## CORDON BLEU AU KIMCHI ET CHEDDAR



1 BELLE TRANCHE DE FILET DE DINDE  
1 TRANCHE DE JAMBON À L'OS  
2 CÀS DE KIMCHI MAISON  
3 CÀS DE BÉCHAMEL (BASE 50G FARINE,  
50G BEURRE DE FERME, 400ML LAIT  
ENTIER BIO, SEL, POIVRE, MUSCADE)  
1 CÀS DE CHEDDAR MATURE RÂPÉ  
1 ŒUF BATTU

20G FARINE  
20G CHAPELURE MAISON  
QS HUILE DE FRITURE  
1 CÀC MAYONNAISE  
1/2 CÀC SAUCE SRIRASHA  
SEL, POIVRE, CORIANDRE FRAÎCHE  
ACCOMPAGNEMENTS:  
COLESLAW ET KIMCHI

1

APLATIR LE FILET DE DINDE. POSER LE JAMBON SUR LA DINDE. SALER ET POIVRER.

2

MÉLANGER LA BÉCHAMEL CHAUDE AU CHEDDAR.  
POSER SUR LE JAMBON, AINSI QUE 2 CÀS DE KIMCHI.  
ROULER SERRÉ. METTRE AU FRAIS.

3

PANER À L'ANGLAISE. METTRE AU FRAIS.

4

FRIRE 8 MINUTES À 190°. EGOUTTER ET POSER 5 MINUTES AU FOUR À 160°.

5

SERVIR AVEC MAYONNAISE, SRIRASHA (OPTIONNEL), PELUCHES DE CORIANDRE. ACCOMPAGNER DE COLESLAW ASIATIQUE ET/OU KIMCHI.

WAOoUH

WOLF  
FOOD  
FIGHT