



6



GREG



25 loups



30 min



moyen



13 min

CORDON BLEU AU WATERZOOI ET BRIE



1 BELLE TRANCHE DE FILET DE DINDE
1 TRANCHE DE JAMBON À L'OS
2 CÀS DES LÉGUMES D'UN WATERZOOI
(CÉLERI, CAROTTES, POIREAU, CHAMPIGNON)
3 CÀS DE BÉCHAMEL (BASE 50G FARINE, 50G
BEURRE DE FERME, 400ML LAIT ENTIER BIO,
SEL, POIVRE, MUSCADE)
15G DE BRIE OU CAMEMBERT
1 ŒUF BATTU

20G FARINE
20G CHAPELURE MAISON
QS HUILE DE FRITURE
1 CÀC MAYONNAISE
1/2 CÀC MOUTARDE
SEL, POIVRE, PERSIL
ACCOMPAGNEMENTS:
COLESLAW DE CHICON AU SIROP DE LIÈGE,
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE

1

APLATIR LE FILET DE DINDE. POSER LE JAMBON SUR LA DINDE. SALER ET POIVRER. MÉLANGER LA BÉCHAMEL CHAUDE AU FROMAGE. POSER SUR LE JAMBON, AINSI QUE 2 CAS DE LÉGUMES.

2

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, MOUTARDE, PELUCHES DE PERSIL. ACCOMPAGNER DE COLESLAW CHICON ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE.

WAOoUH

WOLF
FOOD
FiGHT