

Escalope à la bolognaise

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 escalopes de dinde

2 cuil à soupe de sauce bolognaise

40 g de mozzarella râpée (ou emmental)

1 œuf

Chapelure

Sel & poivre

Préparation :

Si vos escalopes sont un peu trop épaisses, posez-les sur une planche et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie

Déposez une cuillère à soupe de sauce bolognaise sur chaque escalope de dinde.

Parsemez la mozzarella par dessus.

Pliez les escalopes en deux.

Salez et poivrez.

Plongez la viande dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.

Enfournez 20 min à 200°(Th.6/7) sans préchauffer le four

Accompagnez de riz ou de pâtes

Bon appétit à toutes & tous !!