

Escalope de dinde à la cancoillotte

Ingrédients pour 2 personnes

2 belles escalopes de dinde
4 tranches de jambon cru
90 g de cancoillotte nature
5 cuil à soupe de lait
2 jaunes d'oeufs
Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200° (Th.6/7)

Ouvrez les escalopes dans l'épaisseur et aplatissez les bien à plat à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une casserole.

Déposez deux tranches de jambon cru dans chaque escalope.

Repliez les escalopes en deux et faites les revenir dans une poêle légèrement huilée, à feu vif, de chaque côté, quelques minutes à peine.

Transférez les escalopes dans un plat à gratin.

Dans un bol, fouettez le lait et les jaunes d'oeufs.

Ajoutez la cancoillotte légèrement tiédie.

Répartissez le mélange sur les escalopes.
Salez, poivrez.

Saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfournez pour 20 min.