Toque & Tablier

Cordons qui rient bleu !

Atelier P'tits Marmitons : dès 9 ans

Pour 4 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses… Chez

L'épicier :

- 35g Corn Flakes originaux
- 5 cuillères à soupe d'huile
- 2 œufs
- 60g de farine

Le fromager :

- 8 portions de Vache qui rit®

Le volailler :

- 4 escalopes de poulet (pas trop fines)
- 2 tranches de jambon de Paris

1. Sur une planche à découper, ouvrez en 2 vos escalopes dans le sens de la longueur sans aller jusqu'au bout (Ouvrez-les comme un livre pour les farcir). Pour cela, prenez un couteau avec une longue lame et posez votre main sur l'escalope.
2. Faites couper à votre enfant les tranches de jambon en 2 et laissez-le les poser sur l'escalope ouverte (le jambon doit recouvrir l'escalope entièrement).
3. Faites ouvrir à votre enfant les portions de Vache qui rit®. Laissez-le poser 2 portions par escalope et laissez-le refermer les cordons.
4. Mettez vos Corn Flakes dans un sac hermétique fermé et laissez votre enfant les réduire en miettes avec un rouleau à pâtisserie ou en tapant avec le plat d'une casserole.
5. De votre côté, préparez 3 assiettes à soupe : dans la première, mettez la farine. A côté, dans la deuxième, mettez les œufs battus. Enfin, la troisième, avec les Corn Flakes émiettés par votre enfant.
6. Sortez une poêle et faites chauffer l'huile à feu modéré. Maintenant, vous allez faire une chaîne : Demandez à votre enfant de prendre le cordon des 2 mains en le tenant bien fermé du côté de l'ouverture (l'idée est que le jambon et la Vache qui rit® ne fichent pas le camp pendant la trempette de votre cordon…). Faites-lui tremper son cordon bleu dans la farine, puis les œufs et enfin les Corn Flakes, attention c'est une opération délicate ! Et enfin, à poser dans la poêle. Répétez cette opération 3 fois !
7. Faites-revenir vos cordons bleus pendant 15 minutes. Faites attention que rien ne brûle. Envoyez quand tout est bien cuit !