



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Escalope de dinde panée au bleu et son potiron grillé .



Ingrédients :

- 1 escalope de dinde
- 1 œuf
- 2 cerneaux de noix
- 2 tranches de potiron
- 20 g de beurre
- 25 g de farine
- 30 cl de lait
- 30 g de bleu St Agur
- Chapelure
- Épices

Préparation de l'escalope :

- Tremper l'escalope de dinde dans l'œuf battu puis dans la chapelure
- Les faire cuire à l'huile avec 5 g de beurre sur feu doux
- Préparer la sauce en mélangeant la farine à 15 g de beurre fondu
- Incorporez le lait en un mince filet puis le fromage émietté
- Recommencer l'opération jusqu'à obtention d'une consistance satisfaisante
- Laisser la sauce épaissir sur feu doux sans cesser de remuer
- Napper les escalopes de dinde panées

Préparation du potiron (j'ai préparé le potiron la veille) :

- Trancher en lamelles pas trop fines et retirer l'écorce
- Poser sur une grille allant au four
- Piquer à la fourchette les lamelles de potiron
- Saler et parsemer de toutes les herbes possibles (Thym, herbes de Provence, cumin, curry ...)
- Badigeonner chaque tranche à l'huile d'olives
- Placer la grille au four au dessus de la lèche-frite
- Laisser griller environ 25 minutes jusqu'à ce que la chair soit tendre