

Escalope de dinde savoyarde



NIVEAU : 

INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 4 escalopes de dinde
- 4 tranches de lard
- 12 tranches de Reblochon
- Vin blanc de cuisine
- Sel & Poivre

PRÉPARATION

- 1- Poêlez les 4 escalopes 5 minutes le temps qu'elles soient légèrement dorées.
- 2- Retournez les escalopes dorées, recouvrez chaque escalope d'une tranche de lard puis de 3 tranches de Reblochon.
- 4- Déglacez au vin blanc.
- 5- Assaisonnez votre plat et recouvrez votre poêle pour laisser fondre le fromage.
- 6- Savourez !

ET VOILÀ!

BON APPÉTIT !