

## Escalope valdostana (Plats à base de fromage)



### Préparation

Battre les tranches de poulet doucement avec un attendrisseur et les enrober légèrement de farine. Mettre un peu d'huile olive extra vierge dans une poêle et faire dorer les deux côtés des escalopes à feu moyen; verser le vin blanc et le sel et laisser réduire. Toujours dans la poêle, placer une tranche de jambon sur chaque escalope, puis recouvrir avec une tranche de fontina ou d'un autre fromage. Attendre jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis servir chaud.

### Conseils

À la place du poulet que vous pouvez utiliser d'autres types de viande, comme de la dinde (bien attendrie) ou du veau. Faites votre choix en fonction de la viande fraîche que vous trouvez chez le boucher.

### Anecdotes

Le fromage utilisé pour cette recette, la Fontina, est originaire de la Vallée d'Aoste: si vous voulez préparer une véritable escalope Valdostana, essayez de trouver cette variété de fromage.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 15 minutes

**Pour X** Pour 2 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Poulet** (3 tranches de poitrine de poulet)

**Huile d'olive extra vierge** 30 millilitres

**Fromage fontina** (3 tranches de Fontina ou d'un autre fromage)

**Jambon cuit** (3 tranches de jambon cuit)

**Farine**

**Sel**

**Vin blanc**