

FONDANT AU CHOCOLAT AUX CRISTAUX DE SEL DE NOIRMOUTIER

Cuisson :

- 25 mn à 180° (th 6)

Ingrédients :

- 200 grs de beurre salé Noirmoutier avec cristaux
- 200 grs de chocolat noir
- 5 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 grs de sucre glace

Dans une casserole faire fondre le chocolat noir en morceaux avec le beurre

Ensuite, incorporer les œufs battus et la farine

Bien mélanger

Ajouter le sucre glace

Verser cette préparation dans un moule « à manqué » beurré

Faire cuire au four préchauffé à 180° (th 6) 25 minutes.

ESCALOPES BELLE-COMTOISE

Cuisson :

- 30 mn à 180° (th 6)

Ingrédients :

- 6 escalopes de veau
- 2 œufs
- 120 grs de chapelure
- 6 tranches de jambon fumé cru
- 6 tranches fines de comté
- Sel – poivre
- Persil plat

Préchauffer le four à 180° (th 6)

Battre en omelette les œufs, y ajouter sel, poivre

Passer chaque face de l'escalope dans l'œuf battu puis dans la chapelure

Disposer sur l'escalope « chapelurée » la tranche de jambon cru puis la tranche fine de comté.

Disposer les escalopes dans un moule à gratin et faire cuire 20 à 30 minutes à 180°

Présenter les escalopes cuites dans un plat et saupoudrer de persil haché.

Servir avec des pommes de terre sautées.