

Chercher : tarte aux fraises, gâteau au chocolat, gratin dauphinois... 

Poivre > Sel et poivre > [Escalope à la pontissalienne](#)

Escalope à la pontissalienne



★★★★★ 5/5 1 vote | [Commentaires \(0\)](#)

 Par CuisineAZ

 Noter  Sauvegarder  Commenter  Plus

GUIDE DE PRÉPARATION : ESCALOPE À LA PONTISSALIENNE

 2 Pers.  15 min  20 min   Pas cher  Facile

INGRÉDIENTS

2 escalopes (de poulet, de dinde, de veau...)

2 tranches de jambon de Parme

100 g de lamelles de comté

lait

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Aplatissez bien les escalopes sur un plan de travail.

ÉTAPE 2

Recouvrez chaque escalope d'une fine tranche de jambon de Parme puis recouvrez de lamelles de comté.

ÉTAPE 3

Dans une sauteuse légèrement huilée, placez les escalopes. Recouvrez d'un peu de lait et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes, en retournant les escalopes à mi-cuisson. Salez et poivrez selon vos goûts.

ÉTAPE 4

Servez bien chaud.

 Imprimer la recette

Recette de l'escalope de poulet à la crème et aux champignons



Video Smart Player invented by Digiteka

A LIRE ÉGALEMENT

Recette Verrines Apéritives

Laissez-vous tenter par toutes nos recettes de verrines au fromage! [Afficher la page quiveutdufromage.com/verrines](http://quiveutdufromage.com/verrines)



AVIS SUR LA RECETTE ESCALOPE À LA PONTISSALIENNE

J'ai cuisiné cette recette !

[Donner mon avis](#)

Note moyenne : 5/5



1 vote

[Donner mon avis](#)

PLUS DE RECETTES

Recettes :

[Recettes à base de viandes](#)

[Recettes à base de poulet](#)