Intitulé du plat	Type de plat
Buchette d'escalope de dinde farcie au jambon et fromage	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Escalopes de dinde	pc	4
Jambon	tr	3
fromage	tr	4
œufs	pc	2
chapelure	gr	100
beurre	gr	60
Sel, poivre		
facultatif		
Persil ou basilic		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, hacher le persil. • Clarifier le beurre.	
1.2	• Aplatir entre deux feuilles de film plastique alimentaire les escalopes si nécessaires.	
1.3	• Mettre le persil haché ou basilic sur les escalopes.	
1.4	• Recouvrir avec les tranches de Jambon. • Placer au centre la tranche de fromage, un tour de moulin à poivre.	
1.5	• Rouler sur elle-même l'escalope de dinde et fixer avec un petit pique en bois ou les ficeler.	
1.6	• Dans un bassin, casser les œufs entiers, assaisonner. Battre. • Tremper, bien de chaque côté.	
1.7	• Passer à la chapelure. • Faire chauffer à feu moyen la poêle avec le beurre (clarifié), puis y déposer les bûchettes.	
1.8	• Cuire et dorer de chaque côté. • Arroser de beurre durant la cuisson.	
1.9	• Une fois cuit, retirer les petits piques ou la ficelle.	
1.10		

Schéma ou dessin ou photo