**Cordons bleus à la raclette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/cordons-bleus-a-la-raclette-p1090306.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 550 g d'escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 4 œufs (2 +2)**  
**- 20 g de farine**  
**- 1 càc de sel**  
**- 3 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **blanc**  
**- 6 tranches de fromage à** [**raclette**](https://recettes.de/raclette)  
**- chapelure**  
**- Huile pour la finition**

**1 plaque tapissée de papier cuisson  
cercles de 10 cm de** Ø  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Couper le poulet en morceaux et le mettre dans la cuve du mixeur.  
Hacher pendant quelques secondes.  
Ajouter le comté râpé, 2 œufs, la farine et le sel.  
Mixer pour obtenir une farce homogène.  
Couper le jambon et la raclette à la dimension des cercles.  
Étaler une grosse cuillerée de farce dans chaque cercle.  
Poser un disque de jambon puis le fromage à raclette.  
Terminer en répartissant la farce.  
Tasser avec le dos de la cuillère puis retirer délicatement les cercles.  
Battre 2 œufs dans une assiette et mettre un lit de chapelure dans une autre.  
Passer successivement les cordons bleus dans l'œuf puis dans la chapelure pour bien les enrober.  
Les déposer sur la plaque et enfourner pour 30 minutes en les retournant à mi-cuisson.  
Juste avant le repas, faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et y faire dorer rapidement les cordons bleus sur les deux faces.  
Servir bien chauds avec une salade verte par exemple ou pourquoi pas quelques haricots verts ou quelques pommes de terre sautées.