

# LE CORDON BLEU

*Végétarien*



## *Ingrédients*

Pour 4 à 6 cordons bleus

- 1 aubergine ronde
- 800 g de mozzarella
- 2 œufs
- chapelure
- huile d'olive
- sel, poivre

## *Préparation*

- Laver l'aubergine et la couper en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- Couper 4 grosses tranches de mozzarella.
- Faire griller les tranches d'aubergine dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant environ 5 minutes de chaque côté.
- Assembler maintenant le cordon bleu : prendre deux tranches d'aubergine et au centre insérer une tranche de mozzarella et répéter pour chaque cordon bleu, jusqu'à épuisement de la matière première.
- Ensuite, préparer deux bols, un avec les œufs battus et un avec de la chapelure.
- Passer chaque cordon bleu dans les œufs battus, puis la chapelure. Assaisonner.
- Faire frire les cordons bleus dans la poêle durant environ 5 minutes.

