

## Ingrédients

Beurre  
Cordons bleus  
Épinards  
Piment d'Espelette  
Mangue  
Riz ou Pommes de terre

## Préparation

Dans une poêle bien chaude, y ajouter du **beurre** clarifié avant d'y déposer les **cordons bleus**. Saisissez 2 min de chaque côté et diminuez la température à 90° pendant 30 min.

Réalisez une petite tombée d'**épinards** juste quelques min au **beurre**, poivrez et une pincée de **piment d'espelette**.

*Le conseil de Tati* N'ajoutez pas de sel ! Il sera déjà présent dans le fromage du cordon bleu.

Coupez une **mangue** bien mûre en quartiers, et dorez-les rapidement. Dressez ensuite votre assiette et accompagnez le tout avec du **riz** ou une petite **pomme de terre**.

Bon appétit.



*Découpez votre  
mangue en toute  
sécurité! Vous trouverez  
ce qu'il faut chez nous!*

*Testée et  
Approuvée!*

