

## Crottins de Chèvre Panés

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 35 minutes**

### Ingrédients:

- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- MOUTARDE	
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- LARDONS	75 g fumés
- ECHALOTE(S)	1/2
- OEUF(S)	1 cuit dur
- VINAIGRETTE	maison
- PAIN TOAST	grillé



### Recette:

- Coupez les fromages en 2 dans l'épaisseur.
- Nappez-les de moutarde avec un couteau.
- Passez-les ensuite dans l'œuf battu puis la chapelure. Réservez au frais.
- Faites revenir les lardons dans un poêle chaude.
- Au moment de servir, faites cuire les fromages panés dans du beurre chaud 1 minutes sur chaque face.
- Accompagnez de salade assaisonnée avec l'œuf dur, échalote, lardons et vinaigrette. Servez également un morceau de pain toasté si nécessaire.