

## *Saint-Marcelin Pané*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- SAINT-MARCELIN (FROMAGE) 2
- OEUF(S) 2
- FARINE 1 c à soupe
- CHAPELURE
- CONFITURE DE FIGUES ou autre au choix
- ASSORTIMENT DE SALADES
- SEL
- POIVRE



### **Recette:**

- Placez la farine dans une première assiette creuse.
- Battez les œufs avec sel et poivre dans une seconde.
- Versez la chapelure dans une troisième.
- Passez successivement les fromages dans la farine, puis les œufs battus et enfin la chapelure. Répétez le passage œufs-chapelure une seconde fois afin de bien enrober les fromages.
- Faites cuire doucement dans un peu d'huile de friture à la poêle en les retournant délicatement. Salez et poivrez.
- Servez avec une salade verte et un peu de confiture de figues.

### **Remarque:**

Accompagnez de baguette.