

Petits Chèvres Panés aux Biscuits de Bastogne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Fromages de Chèvre	4 petits demi-secs
- Biscuits Bastogne	7-8
- Quatre-Épices (Mélange)	½ c à café
- Farine	2 c à soupe
- Oeufs	1
- Lait	2 c à soupe
- Pancetta (Jambon)	4 tranches
- Assortiment de Salades	en accompagnement
- Vinaigrette	maison
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, déposez les biscuits avec le mélange 4 épices. Mixez 2 x 10 secondes sur Turbo.
- Placez le mélange moulu dans un récipient à bords hauts.
- Dans une petite assiette creuse, déposez la farine.
- Fouettez l'œufs avec le lait, sel et poivre dans une seconde petite assiette creuse.
- Passez successivement les fromages de chèvre dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure de biscuits de Bastogne. Réservez.
- Grillez la pancetta à sec dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre de cuisson avec de l'huile et saisissez les chèvres panés quelques instants sur chaque face.
- Servez-les avec la pancetta grillée et accompagnez d'une salade verte et de la vinaigrette maison.



Remarque:

Accompagnez de pain.