

Fromage de Chèvre Frit

Pour 1 personne(s)
Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- CROTTIN (S) DE CHEVRE 1
- OEUF (S) 1
- CREME FRAICHE 1
- CHAPELURE
- FARINE

Recette:

- Battez l'oeuf avec la crème fraîche dans une assiette creuse.
- Placez dans une autre assiette creuse, la chapelure.
- Placez un peu de farine dans une petite assiette.
- Coupez le crotin de chavignol en 8 morceaux.
- Passez successivement les morceaux de chèvre dans la farine, les oeufs et ensuite la chapelure.
- Faites cuire à la friteuse pendant 2 minutes.

Remarque:

Pour 8 bouchées