

Camembert Pané et Frit

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- CAMEMBERT 1 petit
- OEUF(S) 1
- FARINE 1 c à soupe
- CHAPELURE
- BEURRE DE CUISSON
- SIROP D'ÉRABLE ou Sirop de Liège
- POIVRE



Recette:

- Coupez le camembert en 4 portions égales.
- Dans trois assiettes creuses, placez respectivement la farine, l'œuf battu avec un peu de poivre et enfin la chapelure.
- Passez de tous les cotés les portions de camembert dans la farine, puis dans l'œuf et terminez par la chapelure. Répétez l'opération 2x avec chaque morceau de fromage.
- Réservez 20 minutes au frigo.
- Faites rissoler ces portions dans du beurre fondu chaud quelques minutes sur toutes les faces.
- Servez 1 portion par personne avec une petite salade et du sirop de Liège ou d'érable.

Remarque:

+ 20 minutes de repos au frigo