

## Croquants de chèvres chauds

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 20 minutes

### Ingrédients:

- 250g de bûche de fromage de chèvre cendré
- 3 œufs
- Chapelure
- Un peu de farine
- 1 salade
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

### Recette:

- Cassez les œufs dans une assiette creuse, salez, poivrez et battez-les en omelette. Placez la chapelure dans une autre et la farine dans une petite assiette.
- Coupez le fromage de chèvre en tronçons de  $\pm 1.5$  cm.
- Panez les tranches de fromage en les passant successivement dans la farine, les œufs, la chapelure puis de nouveau les œufs et la chapelure pour finir.
- Faites chauffer la poêle avec l'huile et faites revenir les croquants  $\pm 1$  minutes sur les deux faces.
- Servir immédiatement sur un lit de salade.