

Camembert Pané et Frit

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - CAMEMBERT | 1 grand |
| - OEUF(S) | 2 |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - CHAPELURE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - POIVRE | |
| - SIROP D'ÉRABLE | ou Sirop de Liège |



Recette:

- Coupez le camembert en 8 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 2 portions par personne accompagnées d'une petite salade et du sirop de Liège ou d'érable.

Remarque:

+ 20 minutes de repos au frigo