

Crottins Chèvres Panés au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- FARINE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- PAIN D'ÉPICES	2 c à soupe en chapelure (DI-110)
- SALADE(S) DE BLE	
- ROQUETTE (SALADE)	
- GRAINES DE SESAME	
- VINAIGRETTE	2 c à soupe (DI-109)

Recette:

- Coupez les crottins de chèvre en deux dans le sens de l'épaisseur.
- Préparez (si ce n'est déjà fait) la chapelure de pain d'épices (voir DI-110).
- Placez la farine dans une petite assiette creuse.
- Faites de même dans une seconde avec l'œuf légèrement battu ainsi que dans une troisième avec la chapelure de pain d'épices.
- Roulez délicatement les ronds de fromage dans la farine puis l'œuf battu pour terminer dans la chapelure.
- Faites cuire dans une poêle contenant du beurre chaud quelques secondes de chaque côté.
- Dressez les fromages panés sur un lit de salade avec la vinaigrette et saupoudrez de graine de sésame.

