

Saint Marcelin en Croûte de Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAINT-MARCELIN (FROMAGE)	4
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- BAGUETTE(S)	En accompagnement
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Fouettez l'œuf dans un plat creux avec le lait. Salez un peu et poivrez.
- Mélangez la chapelure avec le parmesan. Poivrez.
- Passez les fromages dans l'œuf battu puis dans le mélange chapelure-parmesan.
- Déposez-les dans des ramequins individuels.
- Arrosez avec un peu d'huile d'olive.
- Enfourez pour 15 minutes afin de colorer le dessus du Saint-Marcelin pané.
- Servez chaud avec du pain et une salade.

