

Camembert pané

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 8 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 3 à 4 oeufs
- ✓ 100 g de chapelure
- ✓ 1 camembert
- ✓ Huile de friture

Préparation : *Recettes de Caline*

Avant de commencer votre recette, coupez le camembert en part égal, placez-le sur une plaque de cuisson et mettez-le au congélateur pendant 1 à 2 h, cela évitera que le fromage coupe à la cuisson.

Dans un bol, battez les oeufs en omelette à l'aide d'une fourchette.

Déposez la chapelure sur une assiette plate.

Trempez-les dans les oeufs battus, puis roulez-les dans la chapelure, une fois toutes les parts enroulé dans la chapelure, recommencer l'opération, trempage dans l'oeuf puis dans la chapelure.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y dorer les morceaux de camembert 3 à 4 min de chaque côté.

Servez sans attendre

Bon appétit à toutes & tous !!