

Le Pan Fried Brie ou le brie pané gourmand !



Ingrédients

- 400 g de brie
- 2 petits œufs
- 50 g de chapelure
- 50 g de farine
- huile pour friture
- sel, poivre



Préparation

Cassez les œufs et fouettez-les en omelette avec un peu de sel et de poivre. Réservez.

Versez la chapelure dans une 2^{ème} assiette, et la farine dans une 3^{ème}.

Coupez le brie en forme de triangles, puis passez successivement les morceaux de fromage dans la farine, puis les œufs battus et la chapelure. Réservez au frais pendant 30 min.

Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle profonde. Plongez les morceaux de brie dans l'huile bien chaude et faites cuire pendant environ 2 min en les retournant. Égouttez sur un papier absorbant et servez aussitôt.

Astuces de chef



• Vous pouvez allier des amandes grossièrement écrasées à la chapelure pour une panure plus originale.

Ce plat est à déguster avec une salade verte et une vinaigrette au miel pour les plus gourmands !

La salade peut également être agrémentée de noix et de raisins. Et parmi les jeunes pousses sur lesquels déposer votre fromage pané, le pissenlit est aussi très apprécié. •