

Camembert frit



🍴 20 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 5m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Portions de camembert panées (farine, œuf, panure) et frites quelques minutes. Croustillant dehors, coulant dedans. Poivre de Cayenne pour le piquant. Servir chaud avec du pain aux noix ou du pain complet.

France

INGRÉDIENTS

☐ camemberts, pas trop faits	2	☐ œufs, entiers battus avec un peu d'eau	4
☐ poivre			
☐ farine	100 g	☐ panure	400 g
		☐ huile	100 ml

PRÉPARATION

1. Couper les *camemberts* en 20 parts. Saupoudrer de *poivre* de Cayenne.
2. Paner les portions : les rouler dans la *farine*, puis dans les *œufs* et enfin dans la *panure*.
3. Plonger quelques minutes dans l'*huile* très chaude dans une *casserole profonde*.
4. Servir chaud avec du pain aux noix ou du pain complet.

Si le camembert est un peu trop « fait » (trop coulant), paner les portions deux fois pour renforcer l'enrobage.

Le poivre de Cayenne dans le fromage avant le panage donne un contraste piquant/crémeux à chaque bouchée.

Complément au camembert rôti au four (recette du cookbook) : le rôti est doux et fondant, le frit est croustillant et contrasté.