

Camembert Pané

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 camembert
- 2 gros œufs
- 100 g de chapelure
- de l'huile de friture



Préparation

Battez les œufs dans un bol

Déposez la chapelure sur une assiette

Coupez le camembert en 12 portions triangulaires

Trempez-les dans les œufs battus puis roulez-les dans la chapelure

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive

Puis faites-y dorer les morceaux de camembert de 3 à 4 minutes de chaque côté

Servez chaud

