



Camembert pané

Publiée par [Fifi Allelouya](#), il y a 10 mois



ENVIRON 25 MIN



FACILE



ENVIRON 3.5€/PERS.



UNE MOYENNE DE 3.5/5

INGRÉDIENTS (2 PERS.)

- 2 petits camembert
- 1 bol de chapelure
- 1 oeuf
- Sel
- Poivre
- Beurre

PRÉPARATION

Recette de Un jour une recette : <http://www.unjourunerecette.fr/recette-camembert-pané>

Cassez l'oeuf dans un bol et battez-le à la fourchette. Versez de la chapelure dans un bol. Salez et poivrez.

Trempez chaque camembert dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle. Faites dorer chaque camembert dans la poêle pendant 2-3 minutes pour que le fromage soit coulant.

Servez ces camemberts panés avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette.

THÈMES

Entrée

Apéritif

Fromage

Original

Débutant

Sur le pouce