

Camembert pané



Pour 6 personnes **Préparation** : 5 min **Cuisson** : 10 min

Ingrédients

- 1 camembert
- 2 gros oeufs
- 100 g de chapelure (ou de biscottes mixées)
- Huile de friture

Préparation

1. Battez les oeufs dans un bol. Déposez la chapelure sur une assiette plate.
2. Coupez le camembert en morceaux, en forme de triangle. Trempez-les dans les oeufs battus puis roulez-les dans la chapelure.
3. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y dorer les morceaux de camembert 3 à 4 min de chaque côté.
4. Servez chaud.