

Mini Babybel panés au jambon



Pour 4 gourmands

- 12 Mini Babybel (Original ou au chèvre par exemple)
- 4 tranches de jambon blanc
- 2 oeufs
- 3 cs de chapelure
- poivre
- huile de friture

Ouvrir les portions de Mini Babybel et les couper en deux. A l'aide d'un emporte-pièce rond de la taille des Mini Babybel, détailler des cercles dans les tranches de jambon. Glisser un rond de jambon entre chaque moitié de Mini Babybel.

Vous pouvez aussi les enrouler dans du jambon du pays par 2 bandes croisées.

Dans une assiette creuse, battre les oeufs en omelette. Dans une seconde assiette, verser la chapelure. Préparer un bain de friture en faisant chauffer environ 3 cm d'huile dans une casserole.

Passer chaque portion de Mini Babybel farcie dans l'oeuf puis dans la chapelure. Répéter l'opération 2 fois afin que les fromages soient bien enrobés.

Déposer les fromages 3 par 3 dans le bain de friture et faire cuire environ 5 minutes. Les fromages panés doivent être bien dorés des deux côtés. Sortir de l'huile et déposer sur un papier absorbant pour ôter l'excédent d'huile.

A déguster bien chaud et bien croustillant avec une salade verte.