

# Munster pané au chocolat



**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 5 mn**

## Ingrédients pour 4 personnes:

- Un petit munster pas trop fait
- Trois cuillères à soupe de chapelure fine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café bombée de cacao poulain (boîte rouge)
- 1/2 cuillère à café de sel
- Huile de friture

## Recette:

1. Couper le munster en 4.
2. Battre l'œuf dans un bol. Mélanger la chapelure, le sel et le cacao dans une assiette creuse.
3. Tremper les morceaux de munster dans l'œuf puis les faire rouler dans l'assiette de chapelure pour qu'ils soient recouverts. Mettre au réfrigérateur 10 mn.
4. Verser un fond d'huile dans une poêle à bords hauts et faire frire les morceaux de munster pendant 5 mn en retournant régulièrement. Egoutter sur un peu de papier absorbant.
5. Servir immédiatement accompagné d'une salade bien assaisonnée.