

Camembert frit



Ingrédients :

- 1 camembert
- 1 œuf
- Chapelure

Préparation :

Faites chauffer votre friteuse (vous pouvez aussi le faire dans une poêle bien huilée).

Coupez le camembert en 8 ou en 4 selon vos préférences.

Mettez l'œuf dans une assiette et battez-le à l'aide d'une fourchette. Mettez la chapelure dans une autre assiette.

Trempez chaque morceau de fromage dans l'œuf puis dans la chapelure afin que toute la surface soit recouverte.

Faites-les frire 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit coulant. Dégustez immédiatement !