

Petits Chèvres panés à l'Espelette

Une buche de chèvre fraîche nature
de la chapelure croustillante
un peu d'ail moulu
un petit chouille de cumin



Couper des tranches de chèvre
Les Rouler dans [l'huile Cuisiline au Piment d'Espelette](#)
Et les tremper dans le Mix Chapelure (avec ail et cumin)
Les Mettre au four chaud 180° pendant 10mn
Déguster

