



Camembert pané à la chapelure de pain d'épices

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 1/2 camembert
- 1 œuf
- 100 g de pain d'épices
- 50 g de farine
- 1 cuillère à café d'huile
- Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper le pain d'épices en tranches, puis enfourner pendant 20 minutes. Laisser durcir pendant 15 minutes hors du four. Mixer les tranches au robot et verser la chapelure obtenue dans une assiette creuse.
3. Dans une autre assiette, battre l'œuf avec du poivre.
4. Déposer de la farine dans une troisième assiette.
5. Partager le demi-camembert en 4 quartiers, puis passer successivement dans l'œuf, la farine et la chapelure.
6. Faire revenir les quartiers de camembert dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes de chaque côté. Servir avec un lit de salade assaisonnée.