



Entrées chaudes au fromage
Chèvres panés en salade



15 min 10 min 5 min 0 227
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Mélanger dans un petit bol l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.
- 2 Bien émulsionner à l'aide d'un fouet. Réserver.

Étape 2

Préparation des chèvres panés

- 1 Couper la bûche de chèvre en 8 rondelles.
- 2 Battre les œufs dans une assiette creuse.
- 3 Verser la farine dans une seconde assiette creuse.
- 4 Verser la chapelure dans une troisième assiette creuse.
- 5 Paner les rondelles de fromage dans la farine, l'œuf et la chapelure.
- 6 On passe deux fois dans l'œuf et la chapelure pour que la panure soit épaisse et empêche le fromage de couler à la cuisson.

Étape 3

Cuisson de chèvre pané

- 1 Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle. Y déposer

1 Chèvre
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 Mâche
1 Chapelure
1 Farine
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 Sel
1 Poivre
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

les rondelles de chèvre et les faire dorer à feu doux.

- 2** Retourner à l'aide d'une cuillère en bois et les faire dorer sur l'autre face.
- 3** Égoutter sur du papier absorbant.
- 4** Servir chaud accompagné d'une salade de mâche que vous aurez assaisonné de vinaigrette à l'huile d'olive.