

Bouchées de chèvre

pour 8 pièces

- 1 bûche de chèvre
- 50g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 100g de chapelure
- 1 pincée de sel, du poivre du moulin, et de l'huile de friture.



Servir : Chaud, avec un verre de Sancerre blanc.

Variation

Utilisez de la mozzarella ou du gouda à la place du chèvre.

- Coupez la bûche de chèvre en 8 tranches.
- Poivrez les tranches.
- Battez l'œuf avec la pincée de sel, et un peu d'eau dans un bol. Disposez la farine et la chapelure dans 2 petites assiettes.
- Passez chaque tranche de fromage dans la farine en faisant bien tomber l'excédent, puis dans le jaune d'œuf, et dans la chapelure.
- Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle à une température moyenne. Faites frire les tranches de chèvre panées pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Conseils

Pour plus de croustillant, après le passage dans la chapelure, vous pouvez repasser une seconde fois les bouchées dans le jaune d'œuf, et une seconde fois dans la chapelure.