



*Enfin!*  
LE FROMAGER

## Camembert frit

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 camembert jeune entier
- 1 œuf
- Chapelure
- Sel
- Poivre
- Salade et tomates cerise en garniture

### Préparation

Si vous n'aimez pas la croûte du camembert, retirez-la mais sachez que si vous la laissez la présentation n'en est que mieux. Coupez-le en quatre. Battez l'œuf dans une assiette creuse. Dans une seconde assiette, mettez la chapelure.

Prenez un morceau de camembert et plongez-le dans l'œuf puis dans la chapelure. Veillez à ce qu'il soit bien recouvert de chapelure. Recommencez l'opération pour les autres morceaux. Renouvelez l'opération pour chaque morceau : avec cette double panure, le camembert ne coulera pas dans l'huile.

Mettez au réfrigérateur environ 10 minutes. Pendant ce temps, faites chauffer environ 2 cm d'huile dans une poêle assez profonde ou faites chauffer la friteuse.

Plongez les morceaux de fromage panés et retournez-les au bout de 2 à 3 minutes de cuisson sur chaque face.