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

- 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**

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

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.