Thomas Brachet

Entrées chaudes au fromage

Camembert rôti à la noix de coco et aux amandes

20 min	10 min	10 min	0	619
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le camembert rôti

1 **Camembert**
50 g **Noix de coco rapée**
50 g **Amande(s) en poudre**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
50 g **Farine**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour la salade d'épinards

40 g **Pousses d'épinard**
100 g **Tomate(s) cerise**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Crème(s) de balsamique**

Étape 1

Préparation de la panure

1. Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette.
2. Ajouter une pincée de sel, mélanger à nouveau.
3. Verser la poudre d'amandes et la noix de coco dans un autre saladier, mélanger.
4. Déposer le camembert dans un saladier de farine.
5. Remuer de manière à recouvrir toute la surface du fromage.
6. Tapoter le camembert pour retirer l'excédent de farine.
7. Tremper le camembert dans le saladier d'œufs et remuer.
8. Plonger le camembert dans la panure et le recouvrir de la même manière.

Étape 2

Friture des camemberts

1. Déposer délicatement le camembert sur une écumoire.
2. Le plonger dans de l'huile à 180°C(Th.6).

3 Faire durcir la panure du camembert sur l'écumoire avant de le lâcher au fond de la friteuse. On évite ainsi d'avoir un camembert strié par le relief du panier.

4 Arroser le camembert de l'huile de friture pour qu'il dore de manière uniforme.

5 Retourner délicatement le camembert avec une écumoire et une cuillère.

6 Quand on obtenu la couleur souhaitée, sortir la camembert de l'huile et le déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

1 Disposer un lit de salade sur l'assiette de dressage.

2 Ajouter un peu d'huile d'olive.

3 Verser un trait de réduction de vinaigre balsamique et ajouter quelques tomates.

4 Déposer le camembert sur la salade.