



Crottin pané à la noisette



15 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 100 g de poudre de noisette
 - 1 oeuf
 - Sel, poivre
 - Salade mélangée suivant la saison (frisée, endives, mâche etc...)
-
- ▶ Séparer le blanc du jaune de l'œuf, chacun dans un petit bol.
 - ▶ Mettre la poudre de noisette dans une assiette creuse.
 - ▶ Enrober le Crottin dans le jaune, puis dans le blanc, puis dans la poudre de noisette.
 - ▶ Faire frire dans une poêle, 2 minutes de chaque côté.
 - ▶ Servir chaud sur un lit de salade mélangée, assaisonnée suivant votre goût.