

# ST MARCELIN EN CROUTE DE PAIN

*Crèmeux et coulant à cœur...*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 10 minutes



## **Ingrédients :**

- 4 St Marcellin
- 50g de farine
- 2 œufs
- 150g de chapelure
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

## **Préparation :**

- 1) Commencer par préparer la panure à l'anglaise : battre les œufs avec une pincée de sel et du poivre justement dosé. Réserver dans un bol, assez grand pour y plonger les fromages.
- 2) Dans deux autres bols de même gabarit, placer la farine et la chapelure.
- 3) Prendre les St Marcellin, les fariner puis les rouler dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.
- 4) Recommencer l'opération en les roulant de nouveau dans les œufs battus puis dans la chapelure.
- 5) Dans une poêle, faire chauffer l'huile de tournesol puis y faire dorer les fromages panés 2 petites minutes de chaque côté.
- 6) Servir bien chaud avec une salade verte.

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- La cuisson peut aussi se faire au four, à 250°C pendant 2 minutes sur chaque face (attention à bien mettre du papier cuisson pour que les fromages ne coulent pas avec la chaleur !).
- Utiliser des St Marcellin crèmeux afin qu'ils soient bien coulants lorsque l'on casse la croûte de chapelure.