

Camembert pané croque-monsieur de Cyril Lignac

10/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 à 2 camemberts pas trop faits
- 2 tranches de jambon blanc coupées en petits dés
- 2 tranches de pain de mie de 7 cm de côté
- 70g de farine
- 30g de panko ou flocons de mousseline ou chapelure
- 3 jaunes d'œufs battus + 1 cuil. à soupe d'eau
- 1 cœur de laitue
- Huile d'olive + vinaigre de cidre
- Huile pour frire
- Sel fin et poivre du moulin

LES USTENSILES :

- 1 écumoire + 1 assiette avec une feuille de papier absorbant
- 1 poêle + 1 spatule
- 1 planche + 1 couteau éminceur

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min

•

• 1.

Préchauffez la casserole d'huile. Coupez en deux dans la largeur le camembert, prélevez la chair du camembert et déposez-la dans une petite casserole, ajoutez les dés de jambon, mélangez 1 minute sans cuire le jambon. Déposez-les dans les creux du camembert.

• 2.

Dans une poêle chaude, déposez les 2 tranches de pain de mie, colorez-les des 2 côtés puis retirez-les et déposez-les sur 1 moitié de camembert. Refermez les camemberts. Coupez le camembert en 4 ou en 2 selon votre faim.

• 3.

Panez les moitiés de camembert, trempez-les dans la farine, les jaunes d'œufs, puis dans la chapelure (ou panko ou flocons de mousseline), plongez-les dans la friture assez chaude, retournez-les pour qu'ils colorent. Égouttez-les sur une assiette avec une feuille de papier absorbant pour retirer l'excédent de gras et servez avec une salade assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre de cidre ou de pomme.