

SALADE DE CAMEMBERT FRIT

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 minutes
- **Temps de cuisson :** 3 min
- **Calories :** Moyen
- **Pays :** France



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 camembert bien fait
- 2 œufs
- 1 assiette de farine
- 1 assiette de chapelure
- 1 belle salade de votre choix
- De la vinaigrette

Etapes de préparation

1. Faites chauffer de l'huile de friture. Coupez votre camembert en 8. Trempez les morceaux dans l'œuf puis roulez les dans la farine trempez les à nouveau dans l'œuf puis dans la chapelure et faites les dorer de tous les cotes dans l'huile de friture.
2. Préparez votre salade en sachet ou fraîche. Lavez la essorez la et disposez la dans 4 assiettes. Disposez les morceaux de fromage sur la salade.
3. Préparez votre vinaigrette pour cela mélangez 4 cuillère à soupe d'huile avec 3 de vinaigre de vin 1 cuillères a café de moutarde. Mélangez bien salez poivrez selon vos goûts.
4. Servez tout de suite tant que le fromage est encore tiède.

