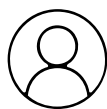


CROQUETTES NORMANDES



Montage 4 min



4 personnes

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Découper le camembert en 8 parts égales.
- Préparer la panure en trois bacs : farine, œuf battue avec un peu de lait, chapelure.
- Paner le camembert : farine, œuf, chapelure (2 fois).

MONTAGE & CUISSON :

- Faire chauffer l'huile dans une poêle (ou une friteuse à 180°C).
- Faire frire les médaillons de camembert 2 minutes de chaque côté à la poêle (ou 2 minutes en friteuse), puis les égoutter sur du papier absorbant.
- Arroser de miel et déposer des noix concassées au moment de l'envoyer.

(*Possibilité de remplacer par des petits camemberts panés surgelés)

INGRÉDIENTS

Camembert nu	1 pc
Chapelure	100 g
Farine	50 g
Oeuf entier	1 pc
Lait	1 Cs
Huile pour friture	2 Cs
Miel liquide	5 g
Noix concassées	5 g
Sel	QS
Poivre	QS



Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄️ Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »