

MORBIER PANÉ

Ingrédients : pour 8 panés

- 300 gr de pain rassis ou 300gr de chapelure
- 400 gr de Morbier
- 6 jaunes d'oeufs



Etales de préparation : 20 min

- 1- Réduisez le pain rassis en chapelure au mixeur.
- 2- Découper 8 cercles de morbier à l'aide d'un emporte-pièce d'environ 2 ou 3cm d'épaisseur.
- 3- Dans une assiette disposez la chapelure, dans une autre battre les jaunes d'oeufs.
- 4- Rouler les cercles de Morbier dans les jaunes d'oeufs sur toutes ses faces puis les rouler dans la chapelure, elle doit recouvrir toute la surface. Vous pouvez procéder ainsi encore deux fois.
- 5- Mettre 2cm d'huile végétale dans une poêle, une fois bien chaude, déposez les cercles de Morbier, une fois la panure bien dorée de chaque côté, c'est prêt.

Servir chaud.

