

Cromesquis de Chèvre Coulant

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4 (type Rocamadour)
- OEUF(S)	1
- FARINE	1 c à soupe
- CHAPELURE	
- PIGNONS DE PIN	quelques
- MIEL	4 c à soupe

Recette:

- Dans 3 assiettes creuses successives, placez dans une, la farine, la seconde, l'œuf battu et la dernière, la chapelure.
- Formez 4 boules avec les fromages de chèvre.
- Passez ces boules successivement dans la farine, l'œuf puis la chapelure. Repassez une seconde fois dans l'œuf et finalement la chapelure. Réservez.
- Faites chauffer la friteuse à 180°C.
- Pendant ce temps, faites griller quelques pignons de pins à sec dans une poêle.
- Faites chauffer un peu le miel pour le rendre liquide.
- Placez enfin les cromesquis dans la friteuse et faites cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (pas plus).
- Servez les croquettes avec les pignons de pins et un peu de miel.

