



Jouter

# BRIE DE MEAUX PANÉ, VINAIGRETTE À LA CONFITURE DE CERISES



Facile



6



20 min



35 min



## LES INGRÉDIENTS

### Brie pané :

- ✓ 1 Brie de Meaux
- ✓ 3 œufs
- ✓ 200g farine
- ✓ 100g chapelure
- ✓ 100 g de pain d'épices
- ✓ 1l huile de friture

### Vinaigrette :

- ✓ 10g de confiture de cerises
- ✓ 5g moutarde à l'ancienne
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Maggi
- ✓ 1cl Vinaigre de framboises

## L'ASTUCE DU CHEF

On peut remplacer le brie par de l'emmental.

## La recette



### LA PRÉPARATION

#### ÉTAPE 01

> Mettre le pain d'épices à sécher sur une plaque au four à 180 °C pendant 5 minutes puis le mixer. Couper le brie en quartiers.

#### ÉTAPE 02

> Battre les œufs, disposer 3 plats avec les œufs, la farine et la chapelure mélangée au pain d'épices.

> Tremper et enrober les quartiers en premier dans la farine, puis dans les œufs, puis la chapelure

> À nouveau dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

#### ÉTAPE 03

> Mettre l'huile à chauffer et frire jusqu'à ce que ce soit doré.

#### ÉTAPE 04

> Dans un pot, disposer tous les ingrédients de la vinaigrette et remuer.

#### ÉTAPE 05

> Tremper les bries dans la vinaigrette et déguster chaud.



Réalisée avec :  
**Noémie Honiat**



Région :  
**Grand-Est**



Matériel :  
**Plaque induction HoriZone Piano**