Brie de Meaux pané

4 personnes

10 minutes

5 minutes

350g de brie
1 oeuf
25g de chapelure
Beurre
Sel et poivre

1- Dans une assiette creuse, battez l'oeuf avec sel et poivre. Coupez le brie en 4 morceaux égaux et plongez-les dans l'oeuf, puis dans la chapelure.

2- Répétez l'opération une seconde fois pour bien recouvrir le fromage.

3- Faites dorer les morceaux de fromage à la poêle dans du beurre. Servez chaud avec une salade verte.