

**PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN**

*fabricant de pain d'épices depuis 1796*

**RECETTE GOURMANDE**

**CAMEMBERT OU CHÈVRE CHAUD  
PANÉ AU PAIN D'ÉPICES**



# CAMEMBERT OU CHÈVRE PANÉ PAIN D'ÉPICES

Pour 6 personnes

*(Temps de préparation 10 minutes)*

- 1 camembert ou une bûche de chèvre.
- 1 sachet de chapelure de pain d'épices
- 2 Œufs
- 1 pain d'épices spécial toasts

Cassez les œufs et réservez les jaunes d'œufs dans un bol.

Versez de la chapelure de pain d'épices dans un autre bol.

Coupez le camembert ou la buche de chèvre en 6 portions.

Trempez le fromage dans les jaunes uniformément puis dans la chapelure.

Faites frire quelques minutes.

Disposez les fromages sur les toasts puis servez-les avec une salade verte.

*Astuce : Il est possible de toaster le pain d'épices juste avant de déposer le fromage, cela donnera une note croustillante à votre plat.*

