



Salade au Munster DODIN pané



PRÉPARATION

- Disposer dans trois bols, la farine, les oeufs battus et la chapelure,
- Paner les 4 Munsters : tremper d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure, reproduire l'opération une seconde fois pour avoir une panure bien épaisse,
- Les faire frire dans une friteuse 2 min,
- Découper le radis, la pomme et la carotte en fines tranches.

Pour le dressage :

- Disposer le mesclun de jeunes pousses sur une assiette,
- Déposer les Munsters panés par-dessus,
- Ajouter les fines tranches de radis, endive et de carotte ou de pomme pour terminer.

INGRÉDIENTS

- 4 Munsters DODIN de 125 g
- 100 g de farine
- 200 g de chapelure
- 3 oeufs
- Mesclun de jeunes pousses
- 1 radis
- 1 carotte

Facultatif :

- 1 pomme
- 1 endive

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr

