



Collations

Bouchées croquantes au Brie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 blanc d'œuf (légèrement battu)
2 pince poudre de paprika (fort)
30 grammes cornflakes
10 grammes de farine
200 grammes de brie
4 pince de poivre

Méthode de préparation

Coupez le brie en 16 dés et réservez ceux-ci au frais.

Émiettez les cornflakes. Ajoutez la farine, le poivre et le paprika.

Roulez les morceaux de fromage d'abord dans le blanc d'œuf, puis dans le mélange à base de cornflakes, et piquez-les sur un bâtonnet.

Plongez-les pendant 5 secondes dans de l'huile de friture à 180 °C. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Friteuse

