



Salade de feuilles de chêne et mâche aux légumes et camembert pané

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 sachet de mâche
- 1 sachet de feuilles de chêne
- 10 tomates cerises
- 1 oignon
- 1 camembert
- 1 œuf
- 100 g de chapelure
- 50 g de farine
- Sel et poivre
- Huile de friture

Pour la vinaigrette

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre

1. Couper les tomates cerises en 2 et l'oignon en rondelles. Couper le camembert en 8 tranches en forme de triangle. Dans une assiette, battre l'œuf.

Dans une 2^e, mettre la chapelure. Dans une 3^e, mettre la farine.

2. Enrober chaque tranche de camembert dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.

Refaire l'opération une deuxième fois en les passant dans la farine puis dans l'œuf battu et dans la chapelure.

3. Faire frire le fromage dans de l'huile chaude et les retirer dès qu'il commence à être doré. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.
4. Mettre les feuilles de chêne et la mâche dans un saladier, ajouter les tomates cerises et les rondelles d'oignon.
5. Ajouter la vinaigrette et mélanger.
6. Servir le camembert pané avec la salade.