

Salade de printemps Croquettes de chèvre



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 25g de farine
- 2 oeufs BIO
- 200g de fromage de chèvre
- 60 ml d'huile d'olive
- Quelques feuilles de roquette
- 2 pommes

1- Placer la farine dans une assiette, les oeufs légèrement battus dans un bol et la chapelure dans un second bol.

2- Couper le fromage de chèvre en 8 tranches et plonger dans la farine, puis dans les oeufs et dans la chapelure. Tremper à nouveau dans les oeufs puis dans la chapelure. Réserver sur une assiette.

3- Dans une poêle antiadhésive, dorer les tranches de fromage de 30 secondes à 1 minute de chaque côté dans l'huile chaude. Égoutter sur du papier cuisson.

4- Répartir la roquette et les pommes tranchées finement dans quatre assiettes. Napper de vinaigrette et ajouter 2 croquettes de chèvre.

Bonne dégustation !