

## ESCALOPE DE VACHERIN FРИBOURGEOIS AOP PANÉ



Préparation : 30 Min

Cuisson : 2-3 Min

### INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

#### CONDIMENT AU FROMAGE FRAIS :

- 175 g de fromage frais
- 3 càs de ciboulette, finement ciselée

#### ESCALOPE :

- 4 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP de 1cm d'épaisseur
- 75 g de farine
- 2 œufs entier
- 100 g de chapelure
- 50 g de noisettes, hachées
- 20 g de beurre
- 1 càs d'huile de colza
- sel, poivre

#### PRÉPARATION :

Mélanger le fromage frais à la ciboulette. Saler et poivrer. Réserver.

Hacher les noisettes.

Poser les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP sur le plan de travail.

Verser la farine dans une assiette. Dans une deuxième assiette, battre légèrement les œufs. Dans une troisième assiette, mélanger la chapelure et les noisettes hachées.

Passer les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP dans la farine. Tapotez légèrement pour éliminer l'excédent. Les passer ensuite dans les œufs, puis dans la chapelure.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Cuire 1 minute de chaque côté.

*Savourez  
l'instant*

