

# CROQUETTES DE CAMEMBERT AU PAIN D'ÉPICES ET MANGUE EN COMPOTE



Par

**Éric Léautey**

Dans

**Ep. 55 - Le camembert**

## INGRÉDIENTS :

- 2 camemberts fermier au lait cru
- 1 mangue
- 20 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de miel
- 4 cl de vinaigre balsamique
- 200 g de pain d'épices (en chapelure)
- 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de farine
- Poivre noir

## RECETTE :

1. Mettez les camemberts au réfrigérateur 1 heure avant.
2. Coupez les mangues en dés, faites-les suer dans une poêle avec un peu de beurre et le miel. Bien compoter et déglacer avec le vinaigre balsamique. Avant la fin de cuisson donnez deux tours de moulin à poivre.
3. Coupez le camembert en quartier, préparez trois récipients avec, dans le premier, la farine, dans le second, le blanc d'œuf et, dans le dernier, la chapelure de pain d'épices.
4. Pour réaliser la chapelure de pain d'épices, coupez des tranches de pain et mettez-les à sécher ou à griller à l'entrée du four ou dans le grill pain. Mixez au robot pour avoir une belle chapelure.
5. Passez les quartiers de camembert dans la farine puis le blanc d'œuf et enfin le pain d'épices et mettez à chauffer l'huile dans la poêle.
6. Poêlez les quartiers de camembert, faites-les bien dorer et égouttez-les après cuisson sur du papier absorbant.