

CAMEMBERT EN CROÛTE DE PANKO ET RELISH À LA BETTERAVE DE RICHMOND STATION



Rendement: 4 portions



Temps de préparation: 20 minutes



Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

1 meule de camembert mûr, entier, froid (300g)
¼ tasse de farine tout usage
1 œuf de calibre large
½ tasse de chapelure Panko
2 c. à soupe d'huile végétale (pour la friture)
Sel de mer casher ou fin
1 baguette fraîche, tranchée
Relish à la betterave de Richmond Station

Préparation

1. Choisir 3 bols peu profonds dont la surface du fond convient à la meule de fromage (les bols à pâtes fonctionnent très bien).
2. Préchauffer une poêle à fond épais de taille moyenne sur feu moyen.
3. Casser l'œuf dans l'un des bols et fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture complètement lisse.
4. Mettre la farine dans un autre bol et le panko dans le dernier.
5. Déballer le fromage et le rouler dans la farine de tous les côtés, afin qu'il soit entièrement fariné. Tapoter pour enlever l'excédent de farine.
6. Tremper le fromage dans l'œuf.
7. Rouler le fromage dans le panko afin qu'il soit entièrement enrobé.
8. Laisser le fromage dans le panko, se laver les mains, puis verser l'huile dans la poêle à frire chaude.
9. Frire le fromage des deux côtés jusqu'à ce que chacun soit bien doré.
10. Déposer le fromage sur une planche de service et servir avec la relish à la betterave et le pain tranché.
11. À l'aide d'une cuillère ou d'un couteau, couper des morceaux de la meule de camembert frite et napper généreusement les tranches de baguette. Garnir de relish et déguster!