

# Petits chèvres panés aux flocons d'avoine

Petits crottins de Chavignol panés aux flocons d’avoine, dorés au beurre et à l’huile. Une recette facile et gourmande pour l’apéritif ou en salade.

PRÉPARATION **Rapide**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

## Ingrédients

- [ ] 6 crottins de Chavignol
- [ ] 6 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- [ ] 2 œufs
- [ ] 1 échalote
- [ ] 12 brins de persil
- [ ] 40g de beurre
- [ ] 2 cuillères à soupe d'huile
- [ ] sel, poivre

## Préparation

1. Versez les flocons d’avoine dans une assiette creuse.
2. Incorporez le persil et l’échalote hachés.
3. Dans une autre assiette, battez les œufs en omelette, salez et poivrez.
4. Coupez les crottins en deux dans l’épaisseur.
5. Trempez-les dans les œufs battus puis passez-les dans le mélange aux flocons d’avoine.
6. Faites chauffer le beurre et l’huile dans une poêle.
7. Posez-y les crottins panés et faites-les dorer des deux côtés.
8. Servez aussitôt.
9. Conseil du chef : Délicieux en accompagnement d’une salade verte.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr