

## CROUSTI-CHEVRES (petits chèvres panés)



J'adore le chèvre ! Avant, je m'achetais souvent ce que j'appelle des crousti-chèvres ou pour faire plus simple des chèvres panés. Et puis un jour, je me suis dit que cela n'était juste que des morceaux de chèvre panés, alors je me suis lancée !!! Ni une, ni deux !

C'est vraiment très simple, et tellement bon ! Je l'ai classé dans la catégorie "Recettes pour tous les jours" mais vous pouvez tout aussi bien le servir en entrée avec une belle salade, si vous avez des invités !

Vous devez vous dire "Pourquoi a-t-elle mis deux photos, d'habitude, il n'y en a qu'une !". C'est ma foi très simple, je n'arrivais pas à choisir entre les deux, alors soyons fous, j'ai mis les deux !!!!! Allez, on passe à la recette !

### Ingrédients :

- des petits morceaux de chèvre frais ou une bûche de chèvre peut très bien faire l'affaire,
- de la chapelure,
- des oeufs battus en omelette

## Préparation :

- Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile et de beurre,
- Battre les oeufs en omelette, la quantité d'oeufs variera en fonction du nombre de morceaux de chèvre que vous désirez paner. Pour la panure, je préfère ne pas mettre de farine, libre à vous d'en mettre.
- Prendre deux récipients ou deux assiettes, les mettre près de la poêle, dans l'une vous mettez les oeufs battus et dans l'autre, vous mettez la chapelure.
- Si vous utilisez une bûche, la découper en morceaux d'environ 1.5 cm (mais vous pouvez faire plus ou moins, c'est comme vous voulez !!). Sinon, prendre un morceau de chèvre, le tremper d'abord dans l'oeuf, puis dans la chapelure, puis pour plus de pané, je repasse une seconde fois dans l'oeuf et dans la chapelure, sur tout le morceau, puis déposer dans la poêle, et faire dorer quelques minutes.
- Voilà, c'est prêt pour déguster !!!