

Munster Panés

Préparation : 10 min

cuisson : 10 min

personnes : 4

Ingrédients :

- 40g de beurre
- 50g de farine
- 100g de chapelure
- 2 jaunes d'œufs
- 4 petits munsters
- 50g de noisette écrasées
- 2 cuil. à café de cumin

Préparation :

Mélanger la chapelure avec les noisettes. Lier le mélange avec les jaunes d'œufs. Rouler les munsters dans la farine. Badigeonner les fromages avec le mélange chapelure-noisettes-œufs. Parsemer de cumin. Déposer un petit morceau de beurre sur chaque munster.

Les déposer sur une plaque de tôle. Faire cuire à four chaud, à 220°C (thermostat 7-8), pendant 10 minutes.

Passer sous le grill 1 minute avant de les sortir.