

Beignets normands sur toasts, alcool de Mirabelle

Ingrédients pour 8 personnes :

1 camembert (affiné mais encore un peu ferme au toucher)
1 œuf Chapelure
8 tranches de pain de campagne assez fines
Eau de vie de Mirabelle (pour 8 verres à liqueur)
Huile pour friture

Préparation :

Battre l'œuf rapidement en omelette dans une assiette creuse.

Garnir le fond d'une autre assiette d'une bonne couche de chapelure.

Découper le fromage en 8 portions.

Enduisez chaque portion de camembert d'œuf battu, puis de chapelure.

Renouveler l'opération une deuxième fois.

Entreposer 1 heure au réfrigérateur.

Faire griller, sous le gril du four, les tranches de pain des deux côtés pour obtenir une coloration en surface. Dès la sortie du réfrigérateur faites frire les portions de camembert 2 à 3 minutes dans un bain de friture à 190°C (jusqu'à ce que les beignets soient dorés).

Servir aussitôt dressé sur une tranche de pain grillé, accompagné d'un petit verre d'eau de vie de Mirabelle.

<http://deliceyes.over-blog.org>