

# Musquée de Provence panée

---



---

**Temps de préparation :** 25 minutes

**Temps de cuisson :** 5 minutes

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 500 gr de Musquée de Provence
- 1 grand verre de chapelure
- origan
- 3 oeufs
- 60 gr de parmesan
- huile d'olive

## **Préparation :**

1. Couper la Musquée en tranches de 2 cm d'épaisseur  
Saler et poivrer  
Battre les oeufs dans une assiette et y mettre le parmesan  
Dans une autre assiette, mélanger la chapelure et l'origan  
Tremper les tranches dans les oeufs battus puis dans la chapelure et les faire cuire 5 mn au four ou à la poêle