

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