

# BEIGNETS DE SAINT URSIN



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Saint Ursin
- 4 Cuillères à soupe de chapelure
- 1 Œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 10cl d'huile d'olive
- Sel, Poivre

SAISON :	Été / Automne
REPAS :	Apéritif / Entrée
PRÉPARATION :	20 min
CUISSON :	10 min

DIFFICULTÉ :



## RECETTE

- 1- Mettre la farine dans une assiette creuse. Casser l'œuf dans un bol et le battre en omelette, saler et poivrer.
- 2- Mettre la chapelure dans un autre récipient.
- 3- Couper le **SAINT URSIN** en 8 parts, les enrober de farine et le secouer pour faire tomber l'excédent.
- 4- Les tremper dans l'œuf battu, puis dans la chapelure, et les mettre 30 minutes au réfrigérateur.
- 5- Juste avant de servir, verser un peu d'huile dans une poêle.
- 6- Y faire dorer les parts de **SAINT URSIN**, 2 minutes de chaque côté.



Partagez vos photos de cette recette sur notre page facebook !