



ANTHONY





Handwritten black ink scribbles in the upper right corner of the bowl, resembling stylized lightning bolts or abstract shapes.

Handwritten black ink scribbles on the wooden surface in the bottom left corner, resembling a stylized house or a similar shape.



4 loups



10 min



facile



3 min

CAMEMBERT FRIT



AIL NOIR
PANKO
OEUF
FARINE
EPICES TOGARASHI
SEL

POIVRE
SUCRE
MOUTARDE
VINAIGRE BLANC
HUILE DE TOURNESOL

1

PRÉPARATION ET DÉCOUPE DU CAMEMBERT :

COUPEZ LE CAMEMBERT EN DEUX DANS LE SENS DE L'ÉPAISSEUR POUR OBTENIR DEUX CERCLES. DISPOSEZ DE L'AIL NOIR ÉCRASÉ SUR L'UNE DES MOITIÉS DU CAMEMBERT ET RECOUVREZ AVEC L'AUTRE MOITIÉ POUR FORMER UN SANDWICH. PRESSEZ LÉGÈREMENT POUR FAIRE ADHÉRER.

2

PRÉPARATION DE LA PURÉE D'AIL NOIR :

ÉCRASEZ L'AIL NOIR À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE JUSQU'À OBTENIR UNE PURÉE LISSE.

3

PRÉPARATION DU PANKO :

PRÉPAREZ UNE ASSIETTE CREUSE AVEC DE LA FARINE, UNE AUTRE AVEC UN ŒUF BATTU ET UNE TROISIÈME AVEC DU PANKO.

4

RÉALISATION DE LA MAYONNAISE MAISON :

DANS UN BOL, MÉLANGEZ LE JAUNE D'ŒUF ET LA MOUTARDE. AJOUTEZ L'HUILE VÉGÉTALE PROGRESSIVEMENT EN FILET TOUT EN FOUETTANT ÉNERGIQUEMENT POUR ÉMULSIONNER. AJOUTEZ LE VINAIGRE DE VIN BLANC OU LE JUS DE CITRON ET ASSAISONNEZ AVEC DU SEL ET DU POIVRE. RÉSERVEZ AU FRAIS.

WAOoUH

WOLF
FOOD
FIGHT



4 loups



10 min



facile



3 min

CAMEMBERT FRIT



5

CHAUFFEZ L'HUILE DANS UNE FRITEUSE À 180°C.

PENDANT CE TEMPS, PASSEZ LES CAMEMBERTS FARCIS DANS LA FARINE, PUIS DANS L'ŒUF BATTU ET ENFIN DANS LE PANKO, EN VEILLANT À BIEN LES ENROBER.

FAITES FRIRE LES CAMEMBERTS FARCIS DANS L'HUILE CHAUDE PENDANT ENVIRON 3 MINUTES, JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT DORÉS ET CROUSTILLANTS.



RETIREZ-LES DE L'HUILE AVEC UNE ÉCUMOIRE ET ÉGOUTTEZ-LES SUR DU PAPIER ABSORBANT. SERVEZ LES CAMEMBERTS FRITS CHAUDS, ACCOMPAGNÉS DE LA MAYONNAISE MAISON POUR TREMPER.

BON APPÉTIT!

MIAM
MIAM!

WOLF
FOOD
FIGHT

