



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

# Saint-Marcellin en croûte de petites graines

Pour 2 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 6 à 8 min

INGRÉDIENTS : **2 Saint-Marcellin IGP secs** • 25 g de chapelure  
• 10 g de petites graines (sésame blond ou noir, lin, chanvre...)  
• 1 oeuf • 10 g de farine • 2 c. à soupe d'huile d'olive • poivre du moulin

1. Dans une assiette creuse, mélangez la chapelure avec le mélange de petites graines. Dans un bol, battez l'oeuf en omelette. Dans un autre bol, versez la farine, poivrez et mélangez.

2. Passez chaque Saint-Marcellin dans la farine en les tapotant pour en retirer l'excédent, puis dans l'oeuf battu et dans la chapelure aux petites graines. Renouvelez l'opération en les passant dans l'oeuf puis dans les graines.

3. Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile et faites cuire à feu moyen les Saint-Marcellin panés 2 à 3 min de chaque côté, en surveillant la cuisson afin qu'ils soient bien dorés.

Servez-les chauds, accompagnés d'une salade de saison.

Retrouvez toutes les recettes sur  
[www.fromage-saint-marcellin.fr](http://www.fromage-saint-marcellin.fr)



Suivez-le et partagez  
vos recettes & astuces