

# Brie de Melun en Cromesqui



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



## Ingrédients

Fromage : 500 grammes de [Brie de Melun](#) AOC,

- 1 litre d'huile d'arachide pour la friture,
- 20 grammes de truffes,
- 2 oeufs,
- 300 grammes de chapelure,
- 200 grammes de mâche,
- 10 cl d'huile de tournesol,
- 1 cuillère à café de moutarde de meaux,
- 3 cl de vinaigre de vin,
- Sel fin de cuisine,
- Poivre en grains au moulin.

Pour la béchamel

- 25 grammes de beurre,
- 25 grammes de farine,
- 30 cl de lait,
- 20 grammes de truffes.

## Préparation

Faire un roux avec 25 grammes de beurre et 25 grammes de farine.

Laisser cuire lentement et mouiller avec 30 cl de lait.

Dès que le mélange est refroidi, ajouter 20 grammes de truffes hachées.

Ecraser la brie de Melun et le mélanger avec la béchamel truffée.

Plaquer dans un récipient plat environ 1,5 cm de hauteur.

Tailler la préparation en rectangles de 5 cm sur 3 cm.

Mélanger les oeufs, l'huile de tournesol, saler, poivrer, passer les rectangles dans la préparation, paner avec de la chapelure.

Nettoyer la mâche, l'assaisonner à la moutarde de Meaux, à l'huile de tournesol et au vinaigre de vin.

Passer les rectangles de brie de Melun panés dans une friteuse d'huile d'arachide à 160°C.

Laisser colorer, les égoutter et les mettre sur du papier absorbant avant de les servir.

Servir chaud sur une assiette.