

Saint Marcellin, aubergines et pommes en brochettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Marcellin](#) : 1

- 1 pomme rouge
- 1 aubergine
- Chapelure
- 1 Jaune d'œuf
- Huile pour la friture

Préparation

Préparez la panure en mélangeant le jauned'œuf et la chapelure.

Découpez l'aubergine en 4 tranches fines, les tremper dans la panure et les faire frire à la poêle.

Faites 8 belles demi tranches de pomme, sans enlever la peau .

Sur une pique de brochette, mettez une ½ tranche d'aubergine, une tranche de pomme, un morceau de Saint Marcellin une nouvelle tranche de pomme et une d'aubergine.

Mettez le tout au four th.6 (180°) pendant quelques minutes. Sortez dès que le fromage commence à fondre et servez aussitôt.