

# Tranches de Cantal au four



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 600 grs ( 4 tranches de 2 cm d'épaisseur)

30 grs huile

20 grs farine

30 grs chapelure

20 grs beurre

4 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Beurrez 4 petits plats à four individuels. Préparez la panure à l'anglaise avec 1 oeuf battu et l'huile. Salez et poivrez les tranches de fromage Cantal. Farinez-les. Passez les tranches de fromage Cantal dans la panure. Poêlez recto verso durant 5 minutes en tout. Rangez chaque tranche dans son plat. Versez dessus le reste des oeufs battus en omelette. Enfourez 10 minutes à 240°. Servez lorsque l'oeuf, en gonflant, fait monter le fromage.