

Olives farcies au Cœur de Brie



Cœur de Brie

Le meilleur du fondant du Brie. Une préparation fromagère tendre et goûteuse pour cuisiner et tartiner.

Ingrédients

- 12 grosses olives dénoyautées (vertes ou noires)
- 50 g de *Cœur de Brie*
- Farine
- 1 œuf battu
- Chapelure
- Huile végétale pour friture

Préparation

- 1• Confectionner un cornet en papier et le remplir de *Cœur de Brie* afin de garnir, une par une, les olives.
- 2• Passer les olives farcies dans la farine, puis dans l'œuf battu et, enfin, dans la chapelure.
- 3• Repasser les olives une seconde fois dans la farine, l'œuf et la chapelure pour bien les enrober.
- 4• Laisser les quelques minutes au réfrigérateur.
- 5• Faire frire les olives dans l'huile chaude jusqu'à coloration.