

## Accras de chèvre à la truffe



Chèvre frais  
Oeufs  
Panko  
Poivre  
Tapenade à la truffe Cann'AZUR

- ❖ Mettez votre chèvre dans un bol et ajouter deux cuillères à soupe de tapenade à la truffe.
- ❖ Mélangez-le tout en y ajoutant un peu de poivre.
- ❖ Dans vos mains, former des petites boules d'environ 3 cm de diamètre.
- ❖ Dans une assiette cassez trois œufs et mélangez-les.
- ❖ Dans une autre assiette, versez du Panko afin de recouvrir d'un centimètre le fond de l'assiette.
- ❖ Roulez vos petites boules de chèvre dans l'œuf puis dans le Panko et faites-les cuire dans votre friteuse à 375° F jusqu'à temps qu'ils dorent un peu.
- ❖ Retirez-les de la friteuse délicatement et vous pourrez le déguster chaud ou froid.

