

Manouri PDO pané accompagné de salade de concombre et noisettes caramélisées



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15
Cuisson : 10

Ingrédients

- 400 g de Manouri PDO
- 3 concombres
- 150 g de noisettes entières
- 100 g de sucre de canne
- 50 g de graines de coriandre
- 50 g de curcuma
- 50 g de sésame
- 2 œufs
- 150 g de yaourt
- Un peu de farine
- Oignons rouges
- Sel

Étapes de la préparation



1. Lavez les concombres et coupez-les en fines et longues bandes. Étalez-les sur du papier sulfurisé et salez-les légèrement des deux côtés afin de rendre les concombres élastiques.
2. Chauffez le sucre de canne dans une casserole jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel. Ajoutez les noisettes puis laissez-les refroidir sur du papier sulfurisé.
3. Coupez le Manouri en tranches puis panez-les.
4. Pour ce faire ; enrobez les tranches de Manouri de farine ; trempez-les dans l'œuf ; puis panez-les avec la coriandre, le curcuma et le sésame.
5. Dans une assiette, disposez une couche de yaourt, puis placez les tranches de Manouri panés enrobés de lanières de concombre. Ajoutez les noisettes caramélisé et des tranches d'oignon.

? **Astuce** : Le Manouri pané en petits dés est idéal en snack.