



## Croustillant de Chavignol au cumin sur lit de mâche



### Ingrédients :

- 4 crottins de Chavignol
- 2 œufs
- 80 g de flocons d'avoine Quaker Oats
- 1/2 bouquet de persil plat
- 200 g de mâche
- 2 pincées de cumin
- 4 pincées de paprika
- huile et vinaigre
- sel et poivre

👤 x 4

🕒 Préparation : 15 min

🍳 Cuisson : 5 min

### Préparation :

- Préparez la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Lavez soigneusement la mâche.
- Cassez les œufs dans une petite assiette et battez-les à la fourchette. Versez les flocons d'avoine Quaker Oats dans une autre assiette, salez et poivrez.
- Ciselez le persil plat et mélangez avec les flocons d'avoine Quaker Oats.
- Coupez chaque crottin de Chavignol en trois tranches de même épaisseur. Mêlez cumin et paprika et saupoudrez-les délicatement sur les deux faces des tranches obtenues.
- Passez chacune des 12 tranches de crottin dans l'œuf, puis dans le mélange de flocons d'avoine Quaker Oats persil plat en appuyant bien pour former une croûte épaisse.
- Faites mousser le beurre dans une grande poêle et déposez-y les tranches panées. Laissez-les dorer à feu moyen 2 à 3 min de chaque côté.
- Dressez la mâche dans les assiettes de service, assaisonnez d'un cordon de vinaigrette, déposez 3 croustillants par assiette et saupoudrez-les de quelques graines de cumin.
- Servez immédiatement.

Retrouvez d'autres recettes à l'avoine de Quaker sur [www.quaker.fr](http://www.quaker.fr)