

Tomme panée

Pour 4 personnes

2 petites tommes rondes; 1 œuf; sel et poivre; chapelure; friteuse.

Préparation:

Battre l'œuf.

Assaisonner de sel et de poivre.

Y tourner les tommes.

Les passer ensuite dans la chapelure.

Les frire dans suffisamment d'huile ou dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Les servir chaudes avec une sauce au vin rouge ou avec des salades fraîches.

Comme entrée, compter une demie tomme par personne, comme repas principal une tomme entière.

