

# Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	15	minutes
Temps de cuisson	5 mn	minutes
Temps de réfrigération		minutes

Entrées  
froïdes

## MA RECETTE



Picodons panés, salade de mâche et roquette

### Il me faut

- 4 picodons (fromages de chèvre, à choisir un peu sec pour cette recette)
- 2 jaunes d'œufs
- Flocons d'avoine et persil plat
- Sel, poivre
- Beurre
- Mâches
- Roquette
- Huile d'olive, vinaigre
- Pignons de pins

### La recette

Couper les picodons en 3 dans le sens de l'épaisseur.

Passer chaque tranche obtenue dans les jaunes d'œufs battus, puis dans le mélange de flocons d'avoine, persil finement haché, sel et poivre.

Les poêler au beurre environ 1 mn de chaque côté.

Servir sur un lit de mâche et de roquette bien assaisonnée, parsemer de pignons de pins grillés.