

# POTIRON EN PANURE CROUSTILLANTE SESAME & CORIANDRE

Pour 2-3 personnes  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 10 min



**1 ou 2 tranches de potiron selon grosseur**

**farine**

**1 œuf**

**chapelure de Knäckebrod au sésame (ou chapelure classique + graines de sésame)**

**sel**

**poivre**

**ail**

**coriandre fraîche**

**huile + beurre pour la poêle**

- 1 Oter les graines et couper le potiron en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Oter la peau.
- 2 Eplucher l'ail, enlever le germe et le hacher. Laver, égoutter et ciseler finement la coriandre.
- 3 Mettre un peu de farine dans une première assiette creuse, casser l'œuf dans la deuxième assiette creuse, le battre, saler, poivrer et y ajouter l'ail haché. Dans la troisième assiette creuse, mélanger la chapelure et la coriandre.
- 4 Tremper les deux faces des tranches de potiron successivement dans la première, puis la deuxième et la troisième assiette.
- 5 Faire chauffer un peu d'huile et beurre dans la poêle et faire revenir d'un côté puis de l'autre la tranches de potiron.
- 6 Garder au chaud le temps de la cuisson de tout le potiron et servir avec quelques feuilles de salade simplement assaisonnées d'huile d'olive et de fleur de sel.