

# Camembert Τηγανητό με Σάλτσα από Μύρτιλλα

## Υλικά

1	μικρό	Camembert
1		Αυγό
1		Κονσέρβα Μύρτιλλα
	λίγο	Λάδι για τηγάνισμα
	λίγο	Corn Flower
		Φρυγανιά (τριμμένη)

## Ετοιμασία

1. Φτιάχνουμε την σάλτσα: Σουρώνουμε τα μύρτιλλα από το ζουμί τους για να μη λιώσουν με το ανακάτεμα.
2. Βάζουμε το ζουμί σε μικρή κατσαρόλα ή τηγάνι και το ζεσταίνουμε.
3. Εν τω μεταξύ ανακατεύουμε το corn flower με λίγο νερό για να διαλυθεί.
4. Όταν ο χυμός των φρούτων βράσει τον κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το διαλυμένο corn flower, ανακατεύοντας συνέχεια για να μη σβολιάσει.
5. Επαναφέρουμε το σκεύος στη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να πάρει μία βράση για να δέσει. Στο σημείο αυτό προσθέτουμε και τα φρούτα και ανακατεύουμε απαλά.
6. Ετοιμάζουμε το μείγμα για το πανάρισμα: Χτυπάμε το αυγό. Βουτάμε το τυρί στο αυγό και μετά στη φρυγανιά και το τηγανίζουμε ελαφρά και από τις δύο πλευρές μέχρι να “ξανθύνει”.
7. Το σερβίρουμε και το περιχύνουμε με την σάλτσα.

Το σερβίρουμε αμέσως ζεστό.

## Σημειώσεις:

- Ποτέ δεν βγάζουμε την κρούστα από το camembert και το brie.
- Δεν προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε τρίγωνο κομμάτι από μεγάλο camembert, γιατί στα πλαϊνά που δεν έχει κρούστα, θα λιώσει το τυρί και θα μείνει στο τηγάνι.
- Δεν γράφουμε αναλογία για corn flower, γιατί εξαρτάται από την ποσότητα των φρούτων. Γενικά πάντως δεν θέλουμε η σάλτσα να είναι πολύ πηχτή.