



4 pers.



Apéritif



10 min



5 min

Ingrédients

- 4 tranches de lard fumé coupées finement
- 2 tranches de Gruyère AOP mi- salé
- Panure de pain
- 1 œuf entier
- 1 jaune d ' œuf
- ½ dl de crème 35%
- 1 cuillère à soupe de farine



Préparation

Couper les tranches de Gruyère AOP mi- salé en morceaux de 1 cm de large et 4 cm de longueur.

Enrouler les tranches de lard autour du Gruyère AOP.

Paner (c ' est-à-dire : mélanger l ' œuf entier, le jaune d ' œuf, la crème et la farine jusqu ' à obtenir une masse homogène)

Tremper le morceau de Gruyère AOP entouré du lard dans la masse et passer à la panure de pain. Répéter 2 x fois

Ensuite passer à la friteuse à 180°pendant 4 à 5 minutes.