

Appenzeller Chäschäppe



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g Appenzeller maigre
1 tasse de lait
2 dl bière blonde
4 cuillère à soupe de farine
2 l pincée de levure
4 oeufs battus
sel, poivre

Préparation

Emincez le fromage. Faites-le fondre lentement dans une casserole avec une tasse de lait. Remuez. Après la fonte, laissez refroidir. Dans une terrine, pétrissez la farine, la levure, les oeufs battus avec la bière. Ajoutez-la au lait et au fromage fondu. Triturez bien. Plongez en grande friture à travers une poche pour en faire une saucisse dorée. Egouttez. Epongez. Servez chaud sur une serviette ou un papier absorbant.