

Attereaux au Comté et au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g de [Comté](#) en tranches

250 g de [Gruyère](#) râpé

3 dl bouillon de viande

75 g semoule de blé

35 g beurre

2 oeufs

2 l huile

60 g mie de pain

30 g huile

sel, poivre

Préparation

Dans une marmite, versez la semoule de blé en pluie dans le bouillon corsé de viande ou de volaille. Laissez cuire 30 minutes en remuant. Ecartez du feu, puis incorporez en triturant à la spatule 250 g gruyère râpé et 20 g de beurre. Etalez cette pâte en une couche de 1 cm d'épaisseur sur une plaque beurrée. Laissez refroidir. Détaillez cette abaisse à l'emporte-pièce en galettes circulaires de 3 cm de diamètre. Découpez des tranches de gruyère de même dimension, de 3 mm d'épaisseur. Enfilez sur des brochettes les galettes et le fromage alternés. Trempez dans l'oeuf battu. Panez à la mie de pain fraîche. Dorez en grande friture 10 minutes.