

Beaufort en friands savoyards



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [Beaufort](#)

300 g de sauce Béchamel

3 jaunes d'oeufs

50 g de crème

100 g de jambon émincé

50 g de champignons

2 l d'huile

50 g de chapelure

sel, poivre, muscade

Préparation

Incorporez, à la Béchamel, à feu très doux le fromage, le jambon émincé en julienne, les champignons hachés (suivant les saisons: blancs, mousserons ou bolets). Ecartez du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs un à un. Versez sur la planche. Egalisez à 1 cm d'épaisseur. Laissez refroidir. Détaillez l'appareil en petits rectangles. Panez-les à l'anglaise. Faites frire en grande friture. Egouttez sur une serviette. Servez très chaud.