

Beignets au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

80 g de [fromage Gruyère](#)

250 g pâte à choux

2 l huile

Préparation

Écroûtez et émincez le gruyère. Dans une terrine, travaillez ensemble la pâte à choux et le fromage. Détaillez à la cuillère ou à la douille de petites noix de pâte. Plongez-les au fur et à mesure dans la friture bouillante. Epongez-les et servez sur une serviette, en savorie ou hors-d'oeuvre chaud.