

# Brocciu Corse en beignets



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

Fromage : 400 g de [Brocciu](#) Corse bien ferme  
200 g pâte à beignets salée  
2 l huile  
sel, poivre

## Préparation

Découpez des tranches de brocciu de 1 cm d'épaisseur. Poivrez en surface. Dans une terrine, préparez une pâte à beignets assez épaisse et couvrante. Procédez comme pour un beignet ordinaire. Plongez en grande friture. Dressez sur une serviette pour égoutter. Salez. Servez très chaud.