

Chas Happech à l'Appenzell et Schabzieger



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g de Rasskase ou d' [Appenzell](#) vieux ou
100 g d' [Emmental](#)
+ 50 g Schabzieger
4 oeufs
2 dl lait
2 dl bière
1/2 cuillère à café de levure
3 cuillère à soupe de farine
graisse ou huile
sel, poivre

Préparation

Râpez ou émincez le fromage. Mélangez-le sur feu doux dans du lait chaud jusqu'à fonte complète. Laissez refroidir. Mélangez la farine et la levure dissoute dans la bière. Cassez les oeufs et ajoutez-les un à un pour lier. Graissez une poêle au saindoux ou à l'huile. Versez la pâte à la poche pour former des spirales. Laissez dorer doucement. Egouttez sur papier ou linge absorbant.