

Cotelettes à la crème truffées et au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

50 g de [fromage Gruyère](#)

50 g [Parmesan](#)

35 à

40 cl lait

100 g crème

100 g beurre

75 g farine de blé

50 g beurre ou huile

25 g semoule

25 g chapelure

6 oeufs

1 truffe blanche

sel, poivre, muscade

Préparation

Brossez, lavez et épluchez la truffe. Cassez les 6 oeufs, réservez 4 jaunes. Dans une casserole, versez la farine et un peu de lait. Formez une petite pâte en remuant à la spatule. Ajoutez la semoule, le parmesan, les jaunes d'oeufs. Incorporez peu à peu en triturant le reste du lait et la crème, puis enfin le beurre en pommade. Posez le récipient sur un feu doux et faites cuire en remuant constamment. Lorsque le mélange épaissit, retirez-le du feu. Râpez la truffe en fins copeaux, mélangez avec soin. Ajoutez le gruyère émincé en prenant garde qu'il ne fonde pas. Triturez soigneusement cette crème. Étendez-la sur une plaque à four beurrée en l'égalisant à 1,5 cm d'épaisseur. Formez à la main de petites côtelettes. Battez les 2 oeufs restants. Passez les côtelettes dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure, et faites frire à la poêle dans l'huile très chaude. Egouttez sur une serviette. Servez brûlant avec du persil frit (facultatif).