

Croquettes de pain perdu au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Sbrinz](#)
400 g mie de pain
30 g beurre
15 g farine (facultatif)
3 oeufs
2 l huile
3 dl bouillon relevé
1 poignée de persil
1 oignon
sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Ecroûtez un pain de ménage. Détaillez la mie en lamelles, déposez dans une terrine. Mouillez avec le bouillon. Laissez macérer 1/4 d'heure. Triturez à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Le mieux serait de passer au tamis. Epluchez, hachez et étuvez dans une casserole l'oignon et le persil avec 30 g de beurre. Remuez à la mouvette pour éviter la prise de couleur. Versez sur la panade, avec le **sbrinz** râpé, les jaunes d'oeufs. Mélangez bien le tout. Assaisonnez copieusement. Battez les blancs en neige. Incorporez-les doucement au fouet. Si le mélange est trop fluide, donnez un peu de consistance en ajoutant 1 cuillère de farine de pluie et en malaxant le tout à la spatule. Formez des boulettes en prélevant ce mélange à la petite cuillère à sauce sphérique. Farinez-les. Plongez en grande friture durant 7 à 8 minutes en plusieurs bains. Servez sur serviette pour égoutter la friture.

Retrouvez une autre recette de cuisine facile au Sbrinz :

- * [Plain in Pigna au Sbrinz](#)
- * [Poivrons farcis au riz et au Sbrinz](#)
- * [Minestrone Tessinois – au Sbrinz](#)
- * [Oeufs brouillés à la Glaronnaise au Schabzieger et au Sbrinz](#)
- * [Croquettes de pain perdu au Sbrinz](#)
- * [Croûtes au fromage à la Zougoise – au Sbrinz](#)
- * [Pommes de terre rôties au Sbrinz](#)
- * [Potage en tomates et au Sbrinz](#)
- * [Sablés au Sbrinz](#)
- * [Soupe à l'Emmental et au Sbrinz](#)
- * [Soupe aux tomates au Sbrinz](#)