

Croute de Vinzel au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé

15 g farine

4 ou 8 tranches de pain

moulé rond

2 l huile

5 cl lait

2 cl kirsch

1 oeuf + 1 jaune

sel, poivre

muscade

Préparation

Séparez le jaune du blanc d'un oeuf. Dans une terrine contenant la farine, cassez l'oeuf, ajoutez le jaune, versez le lait et le kirsch en battant pour mélanger les ingrédients. Assaisonnez, ajoutez le fromage râpé. Travaillez à la spatule pour lisser la pâte. Croûtez les tranches de pain moulé, couvrez-les de garniture. Egalisez au lissoir en donnant une forme conique si le pain est rond. Plongez en grande friture très chaude, la garniture la première, durant 2 ou 3 minutes. Retournez. Débarrassez à l'écumoire et posez sur un plat de service au fond duquel un linge blanc est plié pour éponger la friture. Décorez avec du persil frit. Servez avec cornichons et petits oignons blanc au vinaigre.