

Croute Saint-Galloises à l'Appenzell



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g [Appenzeller](#)
(8 tranches)
100 g chair à saucisses
4 tranches de pain
50 g farine
50 g chapelure
2 radis
1 oeuf
persil haché
sel, poivre

Préparation

Pour chaque croûte, prenez une tranche de pain et deux de fromage. Tartinez les deux faces des tranches de pain avec la chair à saucisses. Serrez chacune entre deux tranches de fromage. Poivrez chaque face. Passez dans la farine, puis à l'oeuf battu, enfin dans la chapelure. Faites frire doucement 15 minutes à l'huile ou au saindoux des deux côtés. Sortez à la palette. Servez sur une assiette avec décor de persil haché et rondelles de radis émincés.

Découvrez d'autres recettes de [croute au fromage](#) :

- * [Croute au fromage de Comté – recette](#)
- * [Croute de saint-jacques et Fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Croute au fromage à la Baloise – à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Croute au fromage à la Zougnoise – au Sbrinz – recette](#)
- * [Croute au fromage de Namur – recette](#)
- * [Croute au fromage gratinées au Gruyère – recette](#)
- * [Croute au fromage trois étages au Gruyère – recette](#)
- * [Croute aux champignons à la Valaisanne au Bagnes – recette](#)
- * [Croute à la Florentine au Gruyère – recette](#)
- * [Croute à l'Emmental de Savoie – recette](#)
- * [Croute Baloises au Gruyère – recette](#)
- * [Croute Bernoises à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Croute de Vinzel au Gruyère – recette](#)
- * [Croute fromage au Gruyère- recette](#)
- * [Croute Jurassiennes au Comté – recette](#)
- * [Croute Neuchateloises au Gruyère – recette](#)
- * [Croute Ostendaises au vieux Gouda fermier – recette](#)
- * [Croute Saint-Galloises à l'Appenzell – recette](#)
- * [Croute Vaudoise au Gruyère – recette](#)
- * [Croute Savoyardes aux champignons et au Beaufort – recette](#)
- * [Abondance en croûte de fromage – recette](#)
- * [Barbu en croûte de Parmesan – recette](#)

RECETTE CROUTE FROMAGE – Recette de croute au fromage – CROUTE FROMAGE