

Fondus Ardennais – au Gouda



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

pour la recette de fondus au Gouda :

100 g de vieux [Gouda](#)

200 g de béchamel

100 g de jambon cru

3 oeufs

2 l d'huile

Sel, poivre et chapelure



Préparation

Recette belge qui s'accompagne généralement d'une bière

Pour commencer cette **recette au Gouda**, séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Détaillez en dés le jambon cru d'Ardenne. Liez une béchamel. Lorsqu'elle sera bien homogène, ajoutez le **fromage de Gouda**, le jambon hâché. Rectifiez l'assaisonnement. Ecartez du feu.

Incorporez un à un 3 jaunes d'oeufs en remuant très énergiquement à la spatule. Travaillez cette pâte pour la lisser. Etendez-la sur une plaque beurrée en une couche d'environ 2 cm d'épaisseur. Laissez refroidir.

Découpez en petits carrés. Farinez-les puis trempez-les dans le blanc d'oeuf battu. Chapelurez. Plongez en grande friture.

Servez très chaud sur une serviette.

Découvrez une autre recette au Gouda :

- * [Fondus Ardennais – au Gouda](#)
- * [Zebre – au Gouda](#)
- * [Demi-coq au Gouda](#)
- * [Moules gratinées Zélandaises au Gouda](#)
- * [Gratin de pommes de terre à la flamande-au Gouda](#)
- * [Asperges au gratin de Gouda fermier](#)
- * [Croquettes au Gouda](#)
- * [Croute Ostendaises au vieux Gouda fermier](#)
- * [Omelette au Gouda](#)
- * [Omelette au gratin Gouda](#)