

Frittelles à la Valtelin-au fromage maigre



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

100 g fromage maigre
200 g farine de sarrasin
100 g farine de froment
2 l huile
100 g beurre
1 cuillère d'eau-de-vie
de marc
sel

Préparation

Sur la planche à pâtisserie, mélangez les deux farines, formez une fontaine, ajoutez l'eau, le beurre et le sel. Pétrissez pour obtenir une pâte ferme. Roulez en boule. Mettez en réserve au frais dans une serviette farinée durant 1 heure. Taillez le fromage en petits dés. Humectez-le avec le marc et mélangez-le à la pâte en pétrissant à nouveau sur la planche farinée. Chauffez la friture. Lorsqu'elle fume, jetez la pâte prélevée avec une cuillère, chaque beignet étant frit à part et mis à égoutter sur une serviette avant de servir chaud.