

Rissoles appenzelloises



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g fromage [d'Appenzell](#)

75 g farine

2 l huile

25 cl bière blonde

4 oeufs

2 dl lait

Préparation

Détaillez le fromage en copeaux. Faites-le fondre dans le lait bouillant en remuant constamment. Assaisonnez : sel et poivre. Laissez tiédir. Avec la farine, la bière et les oeufs, composez une pâte à frire. Incorporez le fromage fondu. Remuez vigoureusement pour bien mélanger. La pâte doit être un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Rectifiez l'assaisonnement. Lorsque la friture est chaude, laissez tomber la pâte à travers un entonnoir en formant dans l'huile une spirale serrée. Laissez dorer et cuire les rissoles 5 minutes 2 par 2. Otez à l'écumoire. Déposez dans le plat de service muni d'un linge absorbant.