

Rissoles au Gruyère et au Parmesan



Personnes
4 personnes

Temps préparation
35 minutes

Temps de cuisson
35 minutes

Ingrédients

150 g de [fromage Gruyère](#) et
[Parmesan](#) râpés
75 g beurre
75 g farine
50 cl lait
2 l huile
30 g chapelure
4 oeufs
persil, sel,
poivre

Préparation

Dans une casserole faites fondre le beurre, incorporez-y la farine en pluie, puis le lait, battez au fouet, puis triturez à la spatule tout en chauffant. Lorsque la pâte est homogène et qu'elle se détache, écarter du feu, incorporez les oeufs énergiquement, ajoutez le fromage progressivement en pluie, en triturez constamment. Rectifiez l'assaisonnement. Étalez sur une plaque huilée. Laissez refroidir. Divisez la pâte en boulettes aplaties de façon à former des palets. Passez-les à la farine, puis à la chapelure. Plongez en grande friture. Servez avec du persil frit.

(Recette communiquée par R. Van de Mergel.)