

Rissoles au Parmesan Reggiano à l'anglaise



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
15 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#)
250 g chapelure blanche
ou mie de pain sèche
25 dl huile
4 jaunes d'oeufs
sel, poivre
muscade
paprika

Préparation

Cassez les oeufs. Réservez seulement les jaunes, que vous déposez dans une terrine. Ajoutez les 4/5 de la chapelure, le Parmesan râpé et le beurre ramolli. Assaisonnez : sel, poivre, muscade, paprika à volonté. Malaxez avec soin pour obtenir une pâte homogène sur la planche farinée. Formez de petites boulettes aplaties. Battez un peu le blanc d'oeuf. Passez-y les rissoles, puis panez à la chapelure. Poêlez à l'huile. Servez sur un linge absorbant.