

# Rostis appenzellois



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g [Appenzeller](#) râpé

400 g pain de ménage

4 oeufs

1/4 l lait

1/4 l bouillon

sel, poivre,

muscade

## Préparation

Nettoyez, émincez le fromage, déposez-le dans une terrine. Mouillez au bouillon. Laissez macérer 2 heures. Ecroûtez et détaillez le pain en minces tranches. Déposez-le dans une. Versez le fromage et le lait, laissez macérer 2 heures également. Au bout de ce temps, battez les oeufs, versez-les dans l'un des récipients, dans lequel vous mélangez tous les ingrédients. Assaisonnez au goût. Battez au fouet, pour obtenir une pâte homogène. Détaillez cette pâte en le faisant passer à travers les trous d'une écumoire et faites-la frire dans une courte friture à la poêle en une ou plusieurs fois jusqu'à dorure. Servez chaud.