

Steak de fromage Vaudois Gruyère ou Jura Suisse



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

Fromage : 500 grs [Gruyère](#)
1/2 L pâte à beignets épaisse
4 oeufs
sel, poivre, muscade.

Préparation

Composez la pâte à frire suivant la recette de base n° 16. Ecroûtez et découpez en 4 tranches le morceau de gruyère ou de jura. Enduisez chacune d'une bonne couche de pâte à frire. Rangez les tranches dans la poêle à frire. Laissez dorer à feu moyen. Cassez et battez les oeufs dans une terrine, assaisonnez, insistez sur le poivre. Débarrassez les tranches de fromages frites dans un plat à four, ou mieux, dans 4 petits plats individuels. Répandez la valeur d'un oeuf battu sur chacune. Enfourez 10 minutes pour gonfler.