

Stilton corks



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Stilton](#) : 200 grs

50 grs chapelure

6 cl huile

5 cl porto

1 oeuf

1 branche de persil

1 branche de ciboule

Sel, cayenne.

Préparation

Hachez les herbes. Ecroûtez soigneusement le stilton. Passez-le au tamis en vous tenant au-dessus d'une terrine. Ajoutez la chapelure, les herbes et le porto. Réglez la consistance de la pâte avec le porto. Triturez à la spatule. Assaisonnez assez fort. Sur la planche farinée, formez des quenelles de la grosseur d'un bouchon de bouteille. Passez-les dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure. Faites frire à la poêle dans une courte friture.