

alimentarium

Prendre le large en cuisinant



Bâtonnets au gruyère

Recette pour 1 personne

Ingrédients

250 ml de lait

40g de beurre

150g de Gruyère râpé

100g d'oeuf

180g de farine

20g de persil

20ml d'huile de colza

Sel

Poivre

Marche à suivre

1. Porter à ébullition le lait avec le beurre, ajouter le sel et le poivre et retirer du feu.
2. Ajouter la farine en une fois, remuer jusqu'à formation d'un paton qui se détache de la casserole.
3. Laisser tiédir dans un bol.
4. Incorporer les oeufs peu à peu, la pâte doit être molle, mais pas coulante.
5. Ajouter le gruyère râpé et le persil, mélanger.
6. Si la pâte colle trop, rajouter un peu de farine et façonner un boudin et couper des rouleaux de l'épaisseur d'un doigt et d'environ 7 cm de long.
7. Chauffer l'huile, faire dorer les bâtonnets environ 8 mn.
8. Servir avec une salade mélée et une sauce tomate piquante.

Bon appétit!

