

# Escalopes de Gruyère



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20-30 min**

**Cuisson : 8-10 min**

## **Ingrédients**

- 200 g de gruyère avec du goût
- 1 œuf
- moutarde forte
- panure
- poivre

## **Préparation**

Couper le Gruyère AOP en tranches.

Badigeonner ces tranches de moutarde.

Battre l'œuf, sel poivre.

Tremper chaque tranche de fromage dans cette liaison, puis dans la panure.

Frيره à la poêle dans un mélange d'huile et une noix de beurre.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »