

# Escalopes de Gruyère



## Pour 4

### Ingrédients

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

### Préparation

Couper le fromage en tranches; les badigeonner de moutarde. Battre l'oeuf, sel poivre et tremper chaque tranche de fromage dans cette liaison, puis dans la panure. Frire à la poêle dans un mélange d' huile et une noix de beurre.

*Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.*