

Escalopes de Gruyère AOP



Pour 4 personnes

Préparation : 20 à 30 min

Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients

- 200 g de Gruyère AOP
- 1 œuf
- moutarde forte
- panure
- sel et poivre

Préparation

Couper le Gruyère AOP en tranches.

Badigeonner ces tranches de moutarde.

Battre l'œuf, le sel et le 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 tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.