

Roulades à la gruérienne



Préparation : 45 min

Ingrédients

- 8 tranches de gruyère de 1 cm d'épaisseur
- 1dl de vin blanc
- 16 tranches de lard à griller
- 4 brins de marjolaine effeuillée
- 1 œuf battu
- sel et poivre
- chapelure
- 40g de beurre pour la cuisson

Préparation

Poser les tranches de gruyère dans une assiette creuse, les arroser de vin blanc et laisser tirer 30 min. Etaler deux par deux les tranches de lard sur le plan de travail, soupoudrer de marjolaine, poser une tranche de gruyère marinée par-dessus et rouler. Passer dans l'œuf assaisonné puis dans la chapelure, répéter l'opération pour chaque roulade. Les poser sur une planche et laisser sécher 15 min. Puis les rôtir de tous côtés dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient brunes doré. Pour un souper, accompagnez d'une salade et de pain complet.

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