



Enfin!

LE FROMAGER

Munster frit alsacien

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Munster entier pas très fait
- 2 œufs
- De la chapelure
- De l'huile pour la cuisson

Préparation

Découper le munster en 4 ou en 8. Tremper chaque morceau de fromage dans les œufs battus puis dans la chapelure.

Renouveler cette opération au moins 3 fois, la chapelure empêchera le fromage de couler à la cuisson. Laisser reposer 10 minutes au frigo.

Dans une poêle huilée et bien chaude, faire frire les morceaux de Munster panés environ 3 à 4 minutes de chaque côté. Egoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt accompagné d'une salade verte.