



Caprice des Dieux frit avec pêche

Une fondue en été? Exactement! Voici une variante pour celles et ceux qui aiment le fromage chaud, mais qui n'ont pas envie d'une vraie fondue par 30 degrés. Le Caprice des Dieux est pané, puis frit lentement jusqu'à ce qu'il soit croustillant et merveilleusement onctueux à l'intérieur. Accompagné de pêches froides et juteuses, voilà sans doute l'entrée estivale la plus improbable qui soit! Super simple, mais incroyablement bonne...

Ingrédients

- 1 Caprice des Dieux
- 4 pêches mures
- env. 5 cs de farine
- 2 œufs
- env. 150 g de chapelure
- de l'huile à frire
- un peu de sel
- en option: poivre noir ou miel pour servir

Préparation

1. Déballez délicatement le Caprice des Dieux, puis l'enfarinez soigneusement de tous les côtés.
2. Le retourner ensuite dans les œufs battus, puis dans la chapelure.
3. Afin que le fromage reste plus stable lors de la cuisson, le passer une deuxième fois dans les œufs, puis dans la chapelure.
4. Chauffer l'huile de friture à une température plutôt basse (environ 150–160 °C).
5. Frire le fromage pané avec précaution pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la panure soit dorée et le fromage fondant à l'intérieur.
6. Le sortir de l'huile et le laisser reposer quelques instants (environ 2 minutes).
7. Découper le dessus et servir immédiatement avec des quartiers de pêche froids.

En option, servir avec un peu de poivre ou un filet de miel - il devient alors totalement irrésistible.

Recommandation de vin:

Château Arnaud Bordeaux Supérieur AOC

