

Fromage mou frit et chutney d'abricot en tutoriel vidéo



Du Caprice des Dieux délicieusement fondant, enrobé d'une panure croustillante, complété par un chutney d'abricot aromatique - un alliage imbattable pour une entrée ou un dessert fantaisiste.

Depuis longtemps apprécié, le Caprice des Dieux a déjà 64 ans. Assez de temps donc, pour créer des recettes intéressantes avec ce fromage à croûte fleurie. La recette d'aujourd'hui, également en tutoriel vidéo, montre que ce fromage n'est pas seulement bon pour le petit-déjeuner ou après le repas. Le fromage à pâte molle est pané, frit et servi avec un délicieux chutney.

Le chutney est une sauce originaire de l'Inde, qui a souvent un goût aigre-doux, parfois épicé ou même crémeux. Les Anglais l'auraient ramené en Europe pendant la période coloniale. Mais au lieu d'utiliser la mangue habituelle du chutney, nous prenons des abricots frais et secs. Bon appétit!

Chutney

- 1 oignon moyen, émincé
- 1 gousse d'ail, pressée
- 40 g d'abricots séchés, en gros morceaux
- 300 g d'abricots frais, coupés en morceaux grossiers
- 40 ml de vinaigre de pomme
- 1 cs de sucre de canne
- Huile de tournesol
- Piment, finement haché (quantité au choix)
- Sel

Fromage à pâte molle pané

- 2 à 4 fromages à pâte molle (par ex. Caprice des Dieux) de 125 g chacun, coupés en 4 morceaux de taille égale
- 3 œufs, bien battus dans une assiette à soupe

- Une assiette à soupe remplie de farine
- Une assiette à soupe remplie de panure
- 5 dl d'huile de tournesol pour frire

Chutney

1. Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile de tournesol jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
2. Ajoutez les abricots, également les secs, et faites-les revenir brièvement.
3. Ajoutez tous les autres ingrédients et laissez mijoter pendant environ 40 minutes avec le couvercle, en remuant de temps en temps.
4. Salez et réduisez la masse en purée avec un mixeur manuel si souhaité.

Fromage à pâte molle

1. Tournez les morceaux de fromage dans la farine, puis dans l'œuf et la panure, une nouvelle fois dans l'œuf et la panure, puis réservez-les.
2. Versez l'huile de tournesol dans la poêle et chauffez-la lentement.
3. Testez avec le manche d'une spatule en bois pour voir si l'huile est assez chaude. Dès que des bulles se forment autour du manche, vous pouvez commencer la friture: posez les morceaux de fromage dans l'huile sans qu'ils se touchent. Retournez-les dès qu'un côté est doré.
4. Retirez les fromages de l'huile et posez-les sur du papier de ménage.
5. Servez le fromage dès que possible avec le chutney – une salade fraîche et un bon verre de vin blanc pour l'accompagner.

Temps de préparation total: 1 heure et 10 minutes

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP



Robe rouge-violet foncé. Nez corsé de mûres et de cassis, avec des notes de poivre noir. Bouche pleine aux tanins moelleux. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >