

Fromage à pâte molle pané



C'est bientôt le Premier Août avec ses fusées et ses saucisses grillées. Que pensez-vous d'une délicieuse salade comme entrée? Une salade que même les amateurs de grillades invétérés ne dédaigneraient pas? Et que faut-il pour cela? Du fromage! Le mieux pané et frit. De nombreuses sortes de fromages s'y apprêtent d'ailleurs. La mozzarella, le fromage de chèvre ou de brebis, chauds et enrobés de panure frite, feront exploser les saveurs dans votre bouche. Le fromage à pâte molle est également excellent pour cette recette. Mon favori est le Caprice des Dieux.

- 200 g de myrtilles
- 120 g de sucre de canne
- 1 morceau de gingembre (env. 4 x 4 cm)
- 1 petit oignon
- 1 petite gousse d'ail
- 1 dl de vinaigre de vin rouge
- 1 bonne giclée de vin rouge
- 1 giclée de sauce Worcestershire
- huile de tournesol
- piment rouge, sel et poivre

- 1 paquet de Caprice des Dieux
- 4 cs de panure (dans une jatte)
- 2 œufs (dans une jatte)
- 2 cs de farine (dans une jatte)
- huile de tournesol

1. Hachez finement l'oignon, l'ail et le gingembre, et faites-les rissoler dans un peu d'huile de tournesol.
2. Ajoutez les ingrédients restants et laissez mijoter sur feu doux pendant environ une heure à moitié couvert et en remuant de temps à autre.
3. Assaisonnez le tout.
4. Versez la sauce dans un verre stérilisé, fermez-le hermétiquement et laissez-le refroidir. On peut manger le chutney dès qu'il est froid. Mais plus sa conservation sera longue, meilleur sera son goût.

1. Coupez le fromage en tranches égales.
2. Tournez les tranches dans la farine.

3. Battez les œufs au fouet et trempez-y les tranches.
4. Tournez les tranches dans la panure.
5. Répétez les opérations 2 à 4.
6. Mettez de l'huile de tournesol dans une poêle, puis rôtissez les tranches pendant 2 à 3 minutes par côté (attention: la plaque ne doit pas être enclenchée sur le maximum!)

Puis, servez les tranches de fromage frites avec une salade verte fraîche et du chutney. Il faut manger ce plat aussi vite que possible, car le fromage ne reste pas longtemps fluide.

Bon appétit!