

# Fromage Frit



*Recette au Chapelou Rouge !*



*Gardon*  
Fromagerie  
depuis 1935

Création Phoebeus Communication

# Fromage Frit

6 pers.



4 min

## Ingrédients

- 200g de **Chapelou Rouge**
- 1 ou 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- farine
- fine chapelure blonde

## Préparation

- 1- Couper des morceaux de Chapelou en gros cubes (2x2cm) ou en frites (2x4cm).
- 2- Préparer une anglaise : mélanger du lait avec un oeuf (1 oeuf pour 1 cuillère à soupe de lait).
- 3- Rouler les morceaux de fromage dans la farine, puis dans l'anglaise, avant de les recouvrir de chapelure.
- 4- Recommencer l'opération en repassant les morceaux dans l'anglaise puis la chapelure.
- 5- Tapoter légèrement pour enlever l'excédent de la chapelure.
- 6- Frire environ 4 minutes dans une huile à 180°C.

*Bon appétit !*