

////////////////////////////////////

## SUCETTE CROUSTILLANTE A L'ABONDANCE (4pers.)

////////////////////////////////////



360g d'Abondance fermier  
16 pics en bois  
3 œufs  
150g de farine

Mâche  
Vinaigrette  
150g de chapelure  
Huile de tournesol

1. Enlevez la croûte du fromage puis le découpez en cubes d'environ 20g.
2. Placez chaque cube aux extrémités des pics en bois, réserver 30 min au congélateur.
- 3 Préparez 3 plats à gratin : un pour la farine, un pour l'œuf battu avec du poivre et un pour la chapelure.
4. Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu doux.
5. Retirez les brochettes du congélateur, les passer dans la farine, les œufs puis la chapelure.
6. Répétez l'opération une seconde fois.
7. Placez les brochettes verticalement dans la poêle et les cuire jusqu'à légère coloration.
8. Réservez sur un papier absorbant.
9. Servez sur un lit de mâche et de vinaigrette.

**Recette proposée par le Restaurant « Le Télémark »**

////////////////////////////////////