

FROMAGE EN GRAINS FRIT AU CARI MAYONNAISE MIEL ET MOUTARDE

Une recette signée Boréalait gourmand



www.borelait.com



Frais - Local - Sain - Gourmand
Saint-Félix-de-Dalquier, Abitibi-Témiscamingue

FROMAGE EN GRAINS FRIT AU CARI MAYONNAISE MIEL ET MOUTARDE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

FROMAGE

2 tasses de fromage en grains
1 tasse de farine
2 œufs
1 ½ tasse de chapelure Panko
2 c. à thé de sel d'ail des Jardins de la colonie
1 c. à table de poudre de curry ou au goût

SAUCE

¼ tasse de miel de la miellerie La Grande Ourse
¼ tasse de moutarde de Dijon
¼ tasse de mayonnaise
- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients au fouet.

ÉTAPES À SUIVRE

1. Préchauffer la friteuse à 350 degrés Fahrenheit.
2. Préparer trois assiettes creuses. Dans la première, mélanger la farine et les assaisonnements. Dans la deuxième, battre les œufs. Dans la troisième, déposer la chapelure.
3. Fariner les grains de fromage, les tremper dans les œufs battus, puis les enrober de chapelure.
4. Faire cuire dans la friteuse environ deux minutes, ou jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés. Bien égoutter.
5. Servir chaud avec une sauce à la moutarde de Dijon et au miel.

