

Sucettes de reblochon (Cuisine TV)

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingrédients pour 8 personnes

1 reblochon

2 œufs

Chapelure

1 peu d'huile d'arachide

Bâtons d'esquimaux, ou abaisse langue (par 100 chez le pharmacien)

Préparation

Couper légèrement les bords pour lui donner une forme en partie carrée

Couper en deux le reblochon, puis chaque moitié en deux

Et encore en deux pour obtenir huit sucettes de même taille

Mettre le bâton d'esquimaux dans chaque morceau de reblochon

Passer chaque sucette dans les œufs puis dans la chapelure et répéter l'opération encore 2 fois

Réserver au réfrigérateur

Au moment de passer à table faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide les sucettes de reblochon sur chaque face, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée

Servir immédiatement, avec une salade verte bien assaisonnée