

Toasts au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 2-3 œufs
- 1/2 dl de vin blanc
- 500 g de Gruyère d'alpage AOP ou d'un autre fromage d'alpage à pâte dure
- 80 g de farine
- 1 gousse d'ail pressée

- 8 tranches de pain bis
- beurre
- huile de colza ou de tournesol pour frire

- poivre ou autre épice

Préparation

Râper le fromage d'alpage et le mélanger avec tous les ingrédients. Toaster légèrement les tranches de pain dans une poêle avec un peu de beurre.

Garnir l'autre face avec le mélange au fromage et faire frire tête en bas dans 1 cm d'huile de friture pendant env. 3 min.

Déposer sur du papier absorbant. Assaisonner selon les goûts et servir chaud avec une salade.