



3 personnes



10mn



3mn

Croquettes d'Appenzeller

Taillez l'Appenzeller en 6 cubes. Battez les oeufs dans un plat. Disposez la farine et la chapelure dans 2 plats distincts. Passez les cubes de fromage Appenzeller dans la farine et retirez l'excédent. Passez-les dans les oeufs battus et la chapelure et répétez une seconde fois cette dernière étape pour plus de croustillant. Faites frire quelques minutes à la poêle avec de l'huile puis les déguster sur un papier absorbant.

2 oeufs
200g d'Appenzeller
50g de farine
Huile

Chapelure