

Croquettes fribourgeoises

Pour 4 personnes: 250 g de semoule de blé dur; 5 dl d'eau; 5 dl de lait; 250 g de gruyère; 1 œuf; 1 cuillerée à soupe de farine; 2 cuillerées à soupe de panure; 1 dl d'huile; sel et poivre.

Amenez l'eau et le lait, légèrement salés, à ébullition. Jetez-y la semoule en pluie et laissez cuire pendant 15 minutes à petit feu, afin que cela n'attache pas. Étendez cette bouillie encore chaude sur une planche humide au moyen d'un couteau à large lame. Laissez bien refroidir.

Découpez ensuite 16 cercles de 6 à 7 centimètres de diamètre à l'aide d'un verre. Déposez une tranche de fromage de moins d'un centimètre d'épaisseur sur la moitié d'entre eux et recouvrez-les d'une autre tranche de semoule.

Tournez ces petits «sandwiches» dans l'œuf, puis dans le mélange farine panure que vous aurez préalablement salé et poivré.

Chauffez de l'huile dans une poêle et faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Servez chaud, accompagné d'une salade verte.