

Malakoff *Bâtonnets au Fromage*

Pour 4 personnes

200 g farine; 2 dl vin blanc; 1 dl eau; 1 c. à soupe huile de chardon; 1 pincée sel, poivre; 2 œufs; moutarde douce; 500 g fromage à raclette; 2 blancs d'œufs.

Préparation:

Mélanger la farine, le vin blanc, l'eau, le sel, l'huile de chardon et les œufs. Laisser reposer au minimum une demi-heure.

Couper le fromage en bâtonnets d'un cm de largeur.

Avec un pinceau, badigeonner un côté des bâtonnets de moutarde.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à l'appareil reposé.

Tourner les bâtonnets dans cette masse et les faire frire à l'huile bouillante.

Laisser égoutter sur du papier de cuisine ou de ménage.

