

Beaufort en friands savoyards

Ingrédients

Fromage : 150 g de
300 g de sauce Béchamel
3 jaunes d'oeufs
50 g de crème
100 g de jambon émincé
50 g de champignons
2 l d'huile
50 g de chapelure
sel, poivre, muscade

La recette

Incorporez, à la Béchamel, à feu très doux le fromage, le jambon émincé en julienne, les champignons hachés (suivant les saisons: blancs, mousserons ou bolets). Ecartez du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs un à un. Versez sur la planche. Egalisez à 1 cm d'épaisseur. Laissez refroidir. Détaillez l'appareil en petits rectangles. Panez-les à l'anglaise. Faites frire en grande friture. Egouttez sur une serviette. Servez très chaud.

