

FRICADELLES A L'EMMENTAL DE SAVOIE

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g viande hachée moitié porc et veau

150 g emmental de savoie

3 oeufs

2 c à soupe de chapelure

2 c à soupe de lait

2 c à soupe d'huile

1 c à soupe persil haché

sel, poivre

Travailler la viande avec 1 oeuf, la chapelure, le persil

Assaisonner et ajouter l'emmental de savoie coupé en petits dés

Former des boulettes, passez dans l'oeufs battus, puis chapelure

Faire chauffer l'huile dans une poêle

Faire dorer les fricadelles de tous les côtés pour que se forme une solide croûte.

GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT

Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de crozets

250 g crème fraîche

200 g beaufort en lamelles

sel, beurre

Faire cuire les crozets dans l'eau comme des pâtes pendant 10 mn, les égoutter et les mettre dans un plat beurré.

Verser la crème et déposer le beaufort dessus, saler légèrement

Mettre au four th. 5 durant 15 mn environ pour gratiner.