



Entrées chaudes au fromage

Cantalienues



40 min 30 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

401

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les cantalienues

400 g **Cantal**
6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
150 g **Chapelure**
1 litre(s) **Huile d'arachide**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des cantalienues

- 1 Disposer la chapelure dans une assiette plate.
- 2 Verser les blancs d'œufs dans un cul de poule, ajouter le sel et les battre en neige bien ferme avec un batteur électrique.
- 3 Râper le Cantal et l'ajouter aux blancs d'œufs puis mélanger délicatement avec une cuillère à soupe pour les amalgamer.
- 4 Former des petites boules de la taille d'une noix à l'aide d'une cuillère ou des mains.
- 5 Rouler les petites boules dans la chapelure et les réserver sur une assiette.

Étape 2

Cuisson des cantalienues

- 1 Faire chauffer l'huile d'arachide dans une friteuse.
- 2 Verser peu à peu les cantalienues quand l'huile est à 180°C et les faire frire jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- 3 Récupérer les cantalienues à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.

- 4 Poursuivre l'opération avec le reste des cantaliennes.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les cantaliennes dans un saladier tapissé avec du papier absorbant.
- 2 Servir les cantaliennes aussitôt, bien chaudes.