



## Entrées chaudes au fromage Cantaliennes



40 min 30 min 10 min

401 0

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

**CALORIES** 

## Étape 1

Préparation des cantaliennes

- 1 Disposer la chapelure dans une assiette plate.
- Verser les blancs d'œufs dans un cul de poule, ajouter le sel et les battre en neige bien ferme avec un batteur électrique.
- 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 cantaliennes

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

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour les cantaliennes

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

4 Poursuivre l'opération avec le reste des cantaliennes.

## Étape 3

Dressage

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