



Cubes d'Emmental Bio Entremont panés aux herbes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de portion Emmental Bio Entremont
- 90 g de chapelure
- 2 œufs
- Un quart de botte de ciboulette
- Un quart de demi botte de thym
- Un quart de demi botte de basilic
- Un quart de demi botte de persil plat
- Huile de friture
- Sel, poivre

1. Retirer la croûte de l'Emmental Bio Entremont et le découper en rectangles assez épais. Ciseler finement toutes les herbes, puis mélanger.
2. Dans une assiette creuse, mélanger la chapelure et les herbes ciselées. Bien mélanger, puis saler et poivrer.
3. Disposer les œufs battus dans une assiette creuse.

4. Tremper chaque rectangle d'Emmental Bio Entremont successivement dans l'œuf battu, puis dans la chapelure d'herbes.
5. Répéter l'opération afin que les cubes soient bien enrobés.
Faire chauffer un volume d'huile, puis frire les cubes d'Emmental panés quelques minutes.
6. Déposer sur un papier absorbant, puis servir les cubes encore chauds accompagnés d'une salade par exemple.