



Fondue parmesan



par **Bob le Chef**

Préparation
20 min

Cuisson
4 min

Réfrigération
8 h

Rendement
6 à 8 portions

Difficulté
Facile



INGRÉDIENTS

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL AU FROMAGE

Beurre - 60 ml (¼ tasse)

Farine - 80 ml (⅓ tasse)

Lait - 325 ml (1 ¼ tasse)

Parmesan, râpé - 500 ml (2 tasses)

Fromage suisse, râpé - 500 ml (2 tasses)

Jaunes d'œufs - 3

Pointe de muscade - 1

Sel et poivre - Au goût

POUR LA PANURE ET LA CUISSON

Farine - 125 ml (½ tasse)

Blancs d'œufs, battus - 3

Chapelure (voir NOTE) - 500 ml (2 tasses)

CONTIENT :

Blé et triticales - Glucides - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

POUR LA SAUCE BÉCHAMEL AU FROMAGE

1. Dans un chaudron à feu moyen, faites fondre le beurre.
2. Ajoutez la farine et mélangez-la environ 1 minute. Assurez-vous de bien délayer la farine afin qu'elle forme une pâte.
3. Versez le lait en filet petit à petit, sans cesser de fouetter, jusqu'à l'obtention d'une sauce béchamel à la texture lisse et très épaisse.
4. Ajoutez le fromage peu à peu en mélangeant constamment, jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
5. Retirez la sauce du feu et incorporez les jaunes d'œufs.
6. Salez, poivrez et assaisonnez avec la muscade.
7. Versez le mélange dans le moule à gâteau de 9 x 9 po (20 x 20 cm) préalablement chemisé de papier parchemin ou de pellicule plastique.
8. Déposez un autre moule sur le dessus et appuyez-le légèrement.
9. Faites figer la préparation au congélateur de 3 à 4 heures, ou laissez-la figer au moins 8 heures au frigo.

POUR LA PANURE ET LA CUISSON

1. Retirez la préparation du moule et coupez-la pour former des carrés de la taille désirée (12 ou 16 morceaux).
2. Pour faciliter la manipulation et éviter que le tout colle, enduisez vos mains de farine.
3. Passez chaque morceau d'abord dans la farine, ensuite dans les blancs d'œufs battus, puis dans la chapelure.
4. Faites cuire les carrés dans une friteuse préchauffée à 180 °C (350 °F) jusqu'à ce que la croûte soit dorée à souhait (de 3 à 4 minutes).
5. Déposez-les sur du papier absorbant, puis servez-les chauds et coulants.

NOTE DE FIN

La chapelure peut être remplacée par de la chapelure panko pour un effet plus croustillant.