

Fondants aux trois fromages

Ingédients

1 1/2 tasse de Cheddar râpé – 1 tasse de vacherin râpé – 1/2 tasse de comté râpé – 2 œufs – 1 c. à thé de basilic frais ciselé – Poivre du moulin – Huile végétale pour la friture

Panure

1/4 tasse de farine – 2 c. à soupe de semoule de maïs – 3 œufs battus – 1 1/2 tasse de chapelure tamisée

Préparation

Mélanger les 3 fromages, les 2 œufs et le basilic dans un robot. Poivrer généreusement. Réserver. Pour préparer la panure, mettre la farine et la semoule de maïs dans un premier bol, les 3 œufs battus dans un second et la chapelure dans un troisième bol.

Avec les mains, former des bâtonnets ou de petites boules de fromage. Déposer sur une plaque à biscuits. Une fois tout le fromage utilisé, tremper les fondants de fromage dans le mélange de farine et de semoule de maïs, puis dans le bol d'œufs. Bien secouer pour faire tomber l'excédent, puis rouler dans la chapelure. Déposer sur la plaque à biscuits. Réfrigérer 5 minutes (les fondants de fromage peuvent être préparés à l'avance jusqu'à cette étape, puis congelés jusqu'au moment de les frire). Préchauffer l'huile de la friteuse à 180°C. Faire frire les fondants de fromage, 2 ou 3 à la fois, environ 1 minute. Égoutter sur un papier absorbant. Servir aussitôt, à l'apéro, avec une sauce marinara.

Sauce Marinara

1 c. à soupe de beurre – 1 gousse d'ail hachée – 1 petit oignon haché finement
1 boîte de tomates. – 1 c. à thé (5 ml) de sucre – Sel et poivre frais moulu
Basilic frais haché finement

Dans une casserole, faire cuire l'oignon et l'ail doucement dans le beurre. Ajouter les tomates et le sucre. Saler et poivrer. Laisser mijoter 8 à 10 minutes. Passer au robot culinaire pour bien défaire les tomates. Ajouter le basilic frais. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

