

# Recettes d'entrées françaises diverses

## Croustillants au Vieux-Lille et à la bière spéciale

### Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de fromage Vieux-Lille
- 35 cl de bière 3 monts ou autre bière de garde blonde
- 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 2 oeufs
- Chapelure
- 2 pincées de paprika
- Le jus d'un citron jaune
- Sel
- Poivre
- Huile de friture

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Attente : 1 h

Cuisson : 5 mn

Couper le fromage en petits morceaux.

Verser la bière dans une casserole et faire chauffer.

Mettre le beurre à fondre dans une autre casserole.

Lorsque le beurre est fondu, verser d'un coup la farine dessus et mélanger 1 ou 2 mn à feu doux

Verser la bière chaude sur le roux en continuant de mélanger jusqu'à épaississement de la sauce et ajouter le fromage en morceaux.

Faire fondre le fromage à feu moyen en continuant de mélanger.

Saler et poivrer légèrement et ajouter le paprika.

Verser la préparation dans une tourtière pour obtenir 2 cm d'épaisseur environ.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Découper 8 ronds de 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

Tremper les ronds dans les œufs battus.

Les passer dans la chapelure.

Les déposer délicatement dans l'huile bien chaude et cuire environ 4/5 mn en les retournant à mi-cuisson.

Déposer sur un lit de salade et servir immédiatement