

BEIGNETS DE VINZEL AU GRUYERE AOP ET COULIS BALSAMIQUE



Préparation : 25 min. Cuisson : 5 min. Ingrédients : 4 pers.

COULIS DE BALSAMIQUE	BEIGNETS DE VINZEL
<ul style="list-style-type: none">• 100 ml de vinaigre de balsamique noir• 20 g de miel liquide• + sel et poivre• 1 bouquet d'herbes aromatiques hachées (persil plat, ail, thym, ...)	<ul style="list-style-type: none">• 300 g de Gruyère AOP• 50 g de farine mi-blanche• 2 œufs entiers• 10 g gousse d'ail finement hachée• 1 pincée noix de muscade fraîchement râpée• 2 cup de kirsch• 1 pointe de couteau de bicarbonate de soude• 8 tranches de pain sec

COULIS DE BALSAMIQUE

1. Faire réduire au $\frac{3}{4}$ le vinaigre balsamique.
2. Laisser refroidir et ajouter le miel.
3. Contrôler l'assaisonnement et réserver.

BEIGNETS DE VINZEL

1. Dans une terrine, mélanger correctement tous les ingrédients.
2. Etaler uniformément sur les tranches de pain en faisant une forme bombée à l'aide de la cuillère. Vous pouvez aussi utiliser une cuillère à glace mais veiller à bien « coller » la masse au toast.
3. Remplir une friteuse et la chauffer à 180°C ou frire les beignets au fromage par portion dans l'huile chaude, pain vers le bas. Retourner après 2 min, frire encore 2 ou 3 min. Laisser égoutter sur du papier ménager.
4. Dresser de manière harmonieuse les beignets sur le coulis ou coulis dans une saucière.

BON APPETIT