



Dans ce troisième épisode, Jean-Claude Daglia nous apprend à concocter **les fameux malakoffs** dans son restaurant à Bursins.

1

INGRÉDIENTS

- / 400 g de Jura ou de Gruyère mi-salé /
- / 200 g de farine /
- / 300 ml de vin blanc de la Côte /
- / 150 ml de lait /
- / 3 oeufs /
- / 1 cuillère à soupe d'huile /
- / Sel /

RECETTE POUR 4 PERSONNES 2

PRÉPARATION :

- Découper le fromage en bâtonnets courts de la grosseur du pouce.
- Faire mariner quelques heures dans le vin blanc.
- Mélanger la farine, les oeufs et le lait sans faire de grumeaux.
- Ajouter une pincée de sel et l'huile.
- Retirer le fromage du vin et l'enduire de farine avant de l'enrober généreusement dans la pâte à frire.
- Faire frire à **180** degrés jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Eponger les Malakoffs sur du papier ménagé.
- Servir chaud avec une bonne salade verte.



PLUS D'INFORMATIONS :

SOURCE : «LES BONNES RECETTES TOUT AUTOUR DU LÉMAN»

Association des paysannes vaudoises (APV)

Tél : 021 881 67 85

web : www.paysannesvaudoises.ch

3

Vous trouverez également cette recette et bien d'autres dans le module « Recettes paysannes » de l'application smartphone gratuite « AGRI Info » disponible pour iPhone et Android.



Pour visionner la vidéo

WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-MALAKOFF

