



Bâtonnets panés de Tilsit avec salade ou légumes grillés

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation

Bâtonnets de fromage

1. Couper le Tilsit en bâtonnets de 2 cm de largeur et 5 mm d'épaisseur.
2. Napper de vin blanc et assaisonner.
3. Tremper les bâtonnets de Tilsit dans la farine, puis dans l'œuf et dans la chapelure; égoutter l'excédent.
4. Envelopper les bâtonnets de Tilsit dans du papier aluminium.
5. Faire griller 8 à 10 minutes (cuisson indirecte; pas de contact direct avec les braises).

Légumes grillés

1. Couper l'aubergine et la courgette en lamelles d'env. 1 cm d'épaisseur, saler et laisser reposer un court instant.
2. Tamponner les lamelles d'aubergine et de courgette pour en absorber le jus.
3. Presser la gousse d'ail, hacher les herbes aromatiques fraîches et mélanger le tout avec le miel et l'huile d'olive, puis saler et poivrer selon les goûts.
4. Répartir la marinade sur les lamelles d'aubergine et de courgette; laisser mariner quelques minutes.
5. Faire griller les lamelles d'aubergine et de courgette dans un plat de cuisson pour barbecue pendant 8 à 12 minutes.

Retirer les légumes et le fromage du gril, les dresser sur un plat et les garnir, selon les envies, d'herbes aromatiques.

Suggestion: Incorporer du cumin, des flocons de piment ainsi qu'un peu de thym et d'origan dans la panure. De cette manière, les bâtonnets de fromage seront un peu plus relevés.

www.tilsiter.ch, tilsiter@tilsiter.ch

Ingrédients

Bâtonnets de fromage

Tilsit doux	500 g
vin blanc	2 cs
paprika	une peu
farine	une peu
œufs	2
chapelure	50 g

Légumes

aubergine	1
courgettes	1-2
miel	1 cs
huile d'olive	1 cs
sel	une peu
poivre	une peu
gousse d'ail	1

Herbes aromatiques fraîches au choix (origan, basilic, thym)


LE FROMAGE SUISSE.