



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



ABONDANCE STICKS



20 min de préparation
15 min de prise au froid
15 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

500 g de fromage Abondance
8 g de carvi
400 g de chapelure
150 g de farine
2 œufs
1L d'huile de friture
sel

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Tailler des bâtonnets d'Abondance de 1 cm par 5 cm

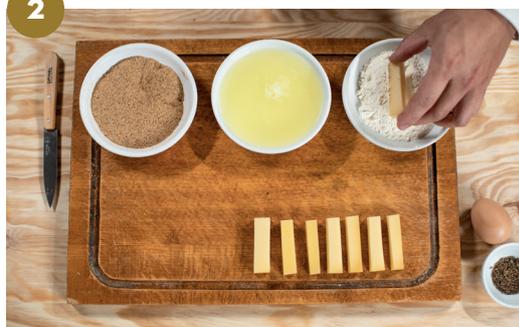
1



Mélanger le carvi à la chapelure

Paner à l'anglaise (farine, blanc d'œuf, chapelure)

2





ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



Laisser prendre au frais

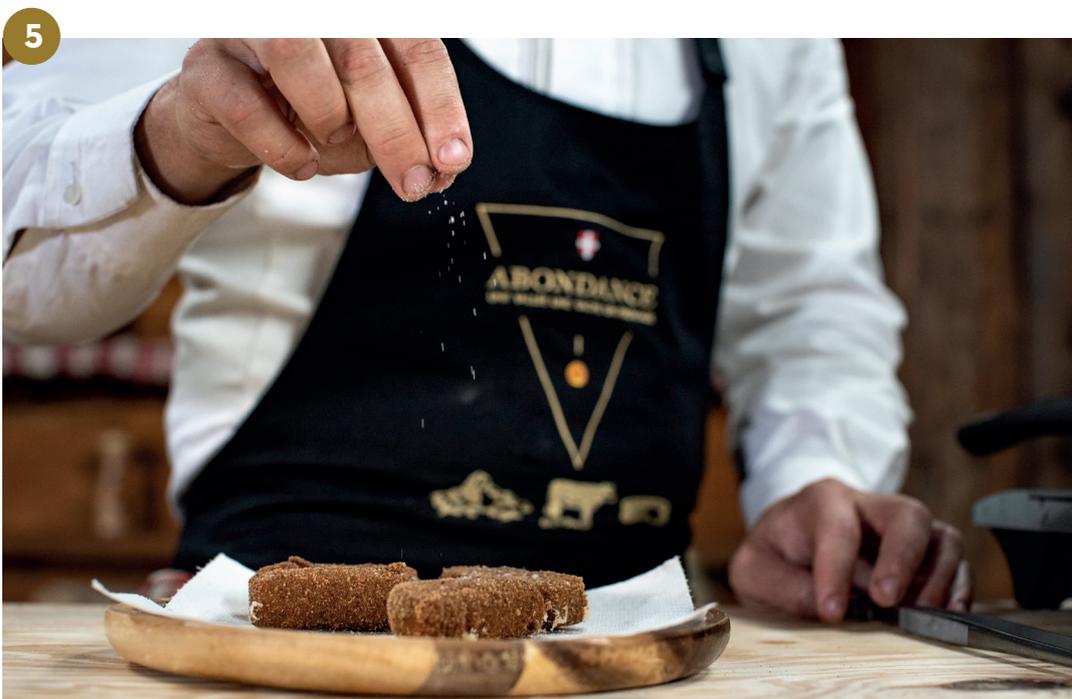
Paner une seconde fois (blanc d'œuf, chapelure)

(Il est possible de paner une troisième fois)

Laisser prendre au frais



Frir 3 min à 180°C dans une poêle avec de l'huile



Saler, déguster !

ABONDANCE
STICKS