



Philippe Ligron

Cuisinier et maître d'enseignement
professionnel au COFOP
Avenue de Valmont 24
1010 Lausanne



 4 personnes

INGRÉDIENTS

50 g Gruyère AOP réserve
40 g jambon campagnard
40 g de farine
15 g beurre
8 Feuilles de Spring Roll Pastry
1dl de lait entier
1 pincée muscade moulue
1 pincée de maïzena
1 pluche d'herbe fraîche pour
décoration (Thym des montagnes)
100 g de moutarde de bénichon

PRÉPARATION

Mise en place

- Râper le gruyère AOP et le réserver.
- Couper le jambon en fines lamelles et le réserver.

Réalisation

- Réaliser un roux : faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine et laisser cuire une minute.
- Ajouter le premier lot de lait et porter à ébullition pendant une minute.
- Retirer la casserole du feu.
- Ajouter le sel, la muscade, le fromage râpé, le jambon et le poivre.
- Placer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Déposer les feuilles de Spring Roll Pastry sur une surface plate.
- Sortir la préparation du frais, former des boules et les disposer au début de chaque feuille.
- Commencer par plier le côté de la feuille Spring Roll Pastry sur la masse. La rouler jusqu'à atteindre l'extrémité, en utilisant de la maïzena

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

préalablement humidifiée pour la collée., Plier sur la masse de côté puis la rouler jusqu'au bout de la bandelette et coller de la maïzena humidifiée dans de l'eau froide.

- Chauffer l'huile de friture dans une casserole, puis cuire les tapas jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Astuce

- Si vous n'avez pas de friteuse, chauffer de l'huile pour friture dans une petite casserole et lorsqu'on remarque que l'huile est bien chaude, frire les tapas jusqu'à coloration.

Le conseil du Chef...

- L'huile ne doit jamais fumer, si c'est le cas, votre huile est beaucoup trop chaude.

Bonne dégustation !