

Crêpinettes Maisons au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	800g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	200g
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un grand plat creux, mélangez le filet américain avec le fromage coupé en petits dés sel et poivre.
- Formez des steaks ronds de 6-7 cm de diamètre et 1.5 cm d'épaisseur.
- Dans une première assiette creuse, battez les œufs. Dans une seconde, versez de la chapelure.
- Trempez ensuite alternativement les steaks dans l'œuf battu puis la chapelure.
- Si possible, faites ces opérations 1 ou 2 heures avant de les cuire et conservez-les au frigo (la panure tiendra mieux à la cuisson).
- Faites revenir les crêpinettes doucement dans du beurre chaud.

