

Pavés au fromage

Pour 4 personnes.

90 g de beurre, 90 g de farine, ½ l de lait, 150 g de gruyère râpé, sel, poivre, noix de muscade râpée, 1 œuf, 2 c à soupe de lait, chapelure.

Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais, verser la farine, bien mélanger et laisser cuire 2 mn en tournant sur feu doux, puis verser le lait froid en une seule fois. Tourner sans cesse jusqu'à ce que la sauce devienne très épaisse. A ce moment-là saler, poivrer, mettre de la noix de muscade râpée et incorporer le fromage.

Dans un plat rectangulaire, creux et légèrement huilé, faire couler la béchamel au fromage, bien l'étaler et la laisser refroidir au réfrigérateur. Protéger le plat avec une feuille de papier aluminium afin que la pâte se raffermisse sans se dessécher en surface. Quand elle est devenue bien ferme, la découper en carrés. Retourner chaque carré dans l'œuf battu avec le lait puis dans la chapelure. Les plonger dans une grande friture chaude. Dès qu'ils sont dorés, les retirer, les égoutter soigneusement sur un papier absorbant et les servir bien chauds avec de la salade.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.