

# Beignets de chou fleur

## au Gris du Nord



4 pers.



Préparation  
20 min.

Cuisson  
4 à 5 min.



Facile

### Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 3 œufs entiers
- Sel
- 320 g de Gris du Nord
- 60 g de miettes de pain frais
- Huile à frire

### Préparation :

1. Enlever les feuilles et découper huit gros bouquets de chou-fleur. Les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes environ, les égoutter et les laisser refroidir.
2. Couper le fromage en dés, disposer les morceaux de fromage et les coincer dans chaque bouquet. Chauffer l'huile à 180°C
3. Tremper les bouquets de chou-fleur dans les œufs battus et salés, puis les rouler dans les miettes de pain.
4. Plonger les bouquets ensuite dans l'huile chaude et les laisser frire jusqu'à obtenir une couleur dorée. Les retirer de l'huile chaude et les égoutter en les posant sur du papier absorbant.

**Bonneuuuh dégustation !**