



Le nem et le reblochon

Pour 4 personnes

**1 reblochon (fermier
ou laitier)**

8 feuilles de pâte à nems

1 litre d'huile

**quelques feuilles de menthe
et/ou de salade**

Voici une recette toute simple à déguster entre amis à l'apéritif.

Frottez la croûte du reblochon sans la retirer – sauf la pastille. Taillez le fromage en 8 rectangles. Enfermez chacun d'eux dans une feuille de pâte à nems et soudez les bords avec de l'eau à l'aide d'un pinceau en leur donnant la forme d'un cylindre.

Au moment de servir, faites frire les nems 2 minutes dans un bain d'huile très chaud (170 °C). Égouttez-les sur un papier absorbant et servez-les avec quelques feuilles de menthe et de salade.

Le vin : Chignin-Bergeron 2005 (Domaine Denis et Didier Berthollier)