

Boulette d'Avesnes en croquettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage : 1 Boulette d'Avesnes AOC](#)

2 jaunes d'oeufs

Chapelure

Huile pour la friture

Préparation

Dans une friteuse, faire chauffer de l'huile pour la friture (à 180° C.).

Couper la Boulette d'Avesnes en 8 portions et paner chaque morceaux en les faisant tremper dans les jaunes d'oeufs battus puis dans la chapelure. Renouveler l'opération une seconde fois.

Jeter chaque morceau pané dans une friture bien chaude (180°) pendant 1 à 2 minutes.

Faire frire chaque morceau pané pendant 1 à 2 min. (si vous utilisez une friteuse, ne compter qu'1 seule minute). Ainsi jetée dans la friture, la chapelure formera une croûte autour du fromage et empêchera celui-ci de couler. Le contraste du croustillant de l'enveloppe et du fondant de la Boulette d'Avesnes est très agréable.

Servir avec une salade verte.