

Boulettes au fromage blanc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g fromage sec râpé

25 g crème

50 g chapelure

25 g beurre

3 l eau salée

1 biscotte

2 oeufs

5 cl lait

sel

Préparation

Amollissez la biscotte dans le lait. Dans un récipient creux, mélangez le râpé, le beurre, les oeufs battus, la biscotte ramollie et la crème. Triturez le tout assez longtemps pour former une pâte lisse et homogène. Versez la chapelure dans une assiette d'office. Roulez la pâte en boulettes dans la chapelure. Pochez dix minutes dans du bouillon en ébullition, sinon de l'eau salée.