

Boulettes de fromage à la Russe



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g fromage sec râpé

60 g chapelure

25 g beurre

25 g farine

3 oeufs

5 cl lait

2 l bouillon

2 biscottes

sel, poivre,

sucre

Préparation

Amollissez les biscottes dans le lait. Dans la même terrine, ajoutez et mélangez le beurre, les oeufs battus, la crème. Triturez le tout pour former une pâte lisse et homogène assez ferme. Sur la planche farinée, roulez les boulettes de la grosseur d'un petit oeuf de poule. Versez la chapelure dans une assiette. Roulez-y les boulettes en appuyant pour bien les recouvrir. Portez le bouillon à ébullition. Faites-y pocher les boulettes durant une dizaine de minutes.